Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Feuille d'examen pour le travail pratique dans le cadre de la procédure de qualification finale

Edition 1.1e

Boucher-charcutier/bouchère-charcutière AFP

Candidat: n°	
Candidat: nom, prénom	
Adresse du domicile	
Entreprise formatrice	
Date de l'examen	

Directives pour la déroulement de l'examen

Pour faciliter la lecture, seul le masculin est utilisé dans le texte. Mais toutes les indications de personnes se réfèrent aux deux sexes.

Pour compléter l'examen il faut réunir et exécuter des éléments de travail de l'ordre de 35 points de travail.

Evaluation (Les prestations sont évaluées avec les nombres de points 0,1,2,3)	**Points**
Complètement réalisé	3
En majorité réalisée	2
Partiellement réalisé	1
Pas réalisé	0

Seuls des points entiers peuvent être attribués.

Les différentes séquences de travail pratique sont pondérées par des facteurs demi, simple, double, triple ou quadruple.

Si les différentes séquences de travail pratique ne peuvent pas être évaluées avec le nombre de points maximum, les experts inscrivent leurs remarques sous «Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position avec la remarque)».

Pour les travaux avec une indication de temps, un dépassement du temps attribué est sanctionné par une déduction de points. Une fois que le temps pour la séquence de travail pratique est écoulé, le candidat est informé qu'il entame une prolongation de temps qui, conformément aux consignes d'exécution, implique une déduction de points. Si un candidat utilise la totalité de cette extension de temps, la déduction est de 10% du maximum de points de ce travail, le travail est interrompu et le produit est évalué tel quel. La durée maximale de l'examen est de 8 heures. En cas de dépassement, l'examen est interrompu. L'entreprise doit soutenir le candidat en conséquence (p. ex. avec une personne auxiliaire) afin qu'il puisse effectuer les travaux dans la durée de l'examen.

Les travaux de la position 1 sont pondérée à 60%, ceux de la position 2 à 40%.

Les différentes séquences de travail pratique donnent des points qui sont reportés sur le résumé des notes de position où ils sont pondérés.

La formule suivante est utilisée pour le calcul des notes:

$$\frac{\text{nombre de points obtenus}}{\text{nombre de points maximum}} \times 5 + 1 = \text{note}$$

Signature des experts	
1)	2)

Explications et exécutions

Domaine à choix Production et transformation avec Production
Les éléments 1.12a, 1.17, 1.18 et 1.26 sont obligatoires.
Eléments 1.1a-b, 1.2, 1.3: au moins un animal doit être abattu. Trois animaux peuvent être abattus au maximum. Chaque espèce peut être abattue au maximum une fois.
Eléments 1.5, 1.6, 1.7, 1.8: il faut choisir au moins un élément; trois éléments peuvent être choisis au maximum.
Eléments optionnels: 1.4, 1.11a, 1.19, 1.20

Domaine à choix Production et transformation sans Production
Les éléments 1.17, 1.18, 1.24 et 1.26 sont obligatoires.
Eléments 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.10: il faut choisir au moins un élément; deux éléments peuvent être choisis au maximum.
Eléments 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13: il faut choisir au moins un élément.
Eléments 1.19, 1.20: il faut choisir au moins un élément.
Eléments 1.15, 1.16, 1.21, 1.22, 1.23: il faut choisir au moins un élément.
Elément optionnel: 1.14

Domaine à choix Production et Préparation et vente
Les éléments 1.12a, 1.17, 1.18, 1.24 et 1.26 sont obligatoires.
Eléments 1.15, 1.16, 1.21: il faut choisir au moins un élément.
Eléments 1.13, 1.22, 1.23, 1.25: il faut choisir au moins un élément.
Eléments optionnels: 1.5, 1.11a, 1.12b

Domaine à choix Production et transformation Volaille
Les éléments 1.3, 1.4, 1.17, 1.18, 1.24 et 1.26 sont obligatoires.
Eléments 1.9, 1.10: il faut choisir au moins un élément.
Eléments 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13, 1.14: il faut choisir au moins un élément.
Eléments 1.16, 1.19, 1.20, 1.21: il faut choisir au moins un élément.

Explication des différents éléments d’examen

Temps indicatif
Pendant ce temps, un candidat devrait avoir terminé le travail. En cas de dépassement important du temps (20% au-delà du temps indicatif), l’expert peut interrompre le travail et évaluer le résultat présenté jusque-là.

Temps obligatoire
Le candidat doit réaliser le travail choisi d’ici à ce que le temps obligatoire soit écoulé. Cela signifie par exemple pour désosser une poitrine de porc (travail 1.5), le travail doit être réalisé pendant la totalité du temps obligatoire. Il est donc important que le candidat dispose de suffisamment de matière première.

Hygiène du travail
Dans ce secteur on évalue les éléments qui se situent sous le domaine d’influence du candidat. P. ex. hygiène personnelle, hygiène au travail, application des instructions de l'entreprise y compris listes de contrôle p.ex. contrôle de température.

Sécurité au travail, protection de la santé et de l’environnement
Dans ce secteur sont évalués les éléments qui sont dans le domaine d’influence du candidat, p.ex. utilisation des outils de travail en toute sécurité, recours aux équipements de sécurité, application des instructions de l'entreprise, utilisation économique des ressources telles que l’énergie, l’eau, le matériel de conditionnement (p.ex. bonne taille des sacs VAC), le cas échéant aussi des listes de contrôle de l’entreprise.

Utilisation des machines et / ou appareils
Dans ce secteur les éléments sont évalués qui se situent dans le domaine d’influence du candidat. P.ex. utilisation conformément aux instructions de l'entreprise, connaissances sur l’utilisation des machines et appareils utilisés, exécution de petits travaux d’entretien (p.ex. changement de couteau, graisser, etc.)

Domaine de compétences opérationnelles (DOC)
Les gestes professionnels, c.à.d. les activités qui exigent des compétences similaires ou font partie d’un processus de travail semblable, sont regroupés dans les domaines de compétences opérationnelles.

Contrôles formels

Candidat/e:

Salutation du candidat	❑			
Contrôle de l'identité	❑			
Détermination de la langue d'examen (dialecte local ou langue standard)	❑			
Le candidat est informé que les experts prennent des photos pendant l'examen pour la documentation.	❑			
Demander au candidat si, du point de vue de la santé, il est en mesure de présenter l'examen?	❑	Oui	❑	Non
Si non, un certificat médical est-il disponible?	❑	Oui	❑	Non
Le candidat a-t-il suivi tous les CI nécessaires?	❑	Oui	❑	Non
Lors des examens Production: a-t-il suivi avec succès le cours de protection des animaux et d'éthique?	❑	Oui	❑	Non

Signature du candidat à la PQ

Signature des experts	
1)	2)

Composition de l’examen

Domaine à choix Production	Domaine à choix Transformation	Domaine à choix Préparation et vente	Domaine à choix volaille
❑	❑	❑	❑

Travail	Travaux possibles	Choix	Points de travail possibles	oints de travail sélectionné
1.1a Abattre 1	Veau	❑	6	
	Bœuf	❑	9	
	Porc	❑	3	
1.1b Abattre 1	Veau	❑	6	
	Bœuf	❑	9	
	Porc	❑	3	
1.2 Abattre 2	Cheval	❑	9	
	Agneau / chèvre	❑	3	
1.3 Abattre 3	Volaille	❑	9	
1.4 Découper en morceaux	Veau	❑	2	
	Bœuf	❑	2	
	Porc	❑	2	
	Cheval	❑	2	
	Agneau / chèvre	❑	2	
	Gibier	❑	2	
	Volaille	❑	2	
1.5 Désosser et parage morceaux	Veau	❑	3	
	Bœuf	❑	3	
	Porc	❑	3	
	Cheval	❑	3	
	Agneau / chèvre	❑	3	
	Volaille/Gibier	❑	3	
1.6 Découper et désosser 1	½ Veau	❑	8	
	Veau quartier de devant ou de derr	❑	4	
1.7 Découper et désosser 2	½ bœuf	❑	8	
	Bœuf morceaux	❑	7	
1.8 Découper et désosser 3	½ porc	❑	9	
	½ cheval	❑	6	
	½ agneau	❑	3	
	½ chèvre	❑	3	
1.9 Découper et désosser 4	Poulet 1	❑	4	
	Poulet 2	❑	6	
1.10 Découper et désosser 5	Poulet 3	❑	3	
	Dinde	❑	4	
1.11a Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	❑	6	
	Charcuterie crue	❑	6	
	Charcuterie à chair cuite	❑	6	
1.11b Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	❑	6	
	Charcuterie crue	❑	6	
	Charcuterie à chair cuite	❑	6	
1.11c Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	❑	6	
	Charcuterie crue	❑	6	
	Charcuterie à chair cuite	❑	6	
1.12a Articles de chair à saucisses	Hamburger	❑	2	
	Rôti haché	❑	2	
	Spécialité régionale	❑	2	
1.12b Articles de chair à saucisses	Hamburger	❑	2	
	Rôti haché	❑	2	
	Spécialité régionale	❑	2	
1.13 Articles à trancher	Charcuterie	❑	5	
1.14 Ligne convenience	Ligne 20-min	❑	2	
	Ligne 30-min	❑	3	
	Ligne 40-min	❑	4	
1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1	Prêt à être cuisiner et cuire 1	❑	4	
1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2	Prêt à être cuisiner et cuire 2	❑	6	
1.17 Conditionner et déclarer	Conditionner et déclarer	❑	1	
1.18 Rôtir, cuire au four, cuire	Rôtir, cuire au four, cuire	❑	2	
1.19 Salaison crue	Salaisons crues	❑	3	
1.20 Salaison cuite	Salaisons cuites	❑	3	
1.21 Plat du jour	Plat du jour	❑	3	
1.22 Article traiteur 1	Art. traiteur 1	❑	6	
1.23 Article traiteur 2	Art. traiteur 2	❑	4	
1.24 Présentation	Présentation finale	❑	3	
1.25 Conseil à la clientèle	Conseil à la clientèle	❑	4	
1.26 Calculs	Calculs	❑	3	
Somme				**0**

Composition de l'examen

Variantes de programme

Domaine à choix Production	Domaine à choix Transformation	Domaine à choix Préparation et vente	Domaine à choix volaille
a) Obligation	**a) Obligation**	**a) Obligation**	**a) Obligation**
a) 1.12a Articles de chair à saucisses	a) 1.17 Conditionner et déclarer	a) 1.12a Articles de chair à saucisses	a) 1.3 Abattre 3
a) 1.17 Conditionner et déclarer	a) 1.18 Rôtir, cuire au four, cuire	a) 1.17 Conditionner et déclarer	a) 1.4 Découper en morceaux
a) 1.18 Rôtir, cuire au four, cuire	a) 1.24 Présentation	a) 1.18 Rôtir, cuire au four, cuire	a) 1.17 Conditionner et déclarer
a) 1.26 Calculs	a) 1.26 Calculs	a) 1.24 Présentation	a) 1.18 Rôtir, cuire au four, cuire
		a) 1.26 Calculs	a) 1.24 Présentation
			a) 1.26 Calculs
b) 1 maximum 3	**b) 1 maximum 2**	**b) Au moins 1**	**b) Au moins 1**
b) 1.1a Abattre 1	b) 1.5 Désosser et parage morceaux	b) 1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1	b) 1.9 Découper et désosser 4
b) 1.1b Abattre 1	b) 1.6 Découper et désosser 1	b) 1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2	b) 1.10 Découper et désosser 5
b) 1.2 Abattre 2	b) 1.7 Découper et désosser 2	b) 1.21 Plat du jour	
b) 1.3 Abattre 3	b) 1.8 Découper et désosser 3		
	b) 1.10 Découper et désosser 5		
c) 1 maximum 3	**c) Au moins 1**	**c) Au moins 1**	**c) Au moins 1**
c) 1.5 Désosser et parage morceaux	c) 1.11a Charcuterie 1	c) 1.13 Articles à trancher	c) 1.11a Charcuterie 1
c) 1.6 Découper et désosser 1	c) 1.11b Charcuterie 1	c) 1.22 Article traiteur 1	c) 1.11b Charcuterie 1
c) 1.7 Découper et désosser 2	c) 1.11c Charcuterie 1	c) 1.23 Article traiteur 2	c) 1.11c Charcuterie 1
c) 1.8 Découper et désosser 3	c) 1.12a Articles de chair à saucisses	c) 1.25 Conseil à la clientèle	c) 1.12a Articles de chair à saucisses
	c) 1.12b Articles de chair à saucisses		c) 1.12b Articles de chair à saucisses
	c) 1.13 Articles à trancher		c) 1.13 Articles à trancher
			c) 1.14 Ligne convenience
f) A choix		**f) A choix**	
f) 1.4 Découper en morceaux		f) 1.5 Désosser et parage morceaux	
f) 1.11a Charcuterie 1		f) 1.11a Charcuterie 1	
f) 1.19 Salaison crue		f) 1.12b Articles de chair à saucisses	
f) 1.20 Salaison cuite			
	d) Au moins 1		**d) Au moins 1**
	d) 1.19 Salaison crue		d) 1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2
	d) 1.20 Salaison cuite		d) 1.19 Salaison crue
			d) 1.20 Salaison cuite
			d) 1.21 Plat du jour
	e) Au moins 1		
	e) 1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1		
	e) 1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2		
	e) 1.21 Plat du jour		
	e) 1.22 Article traiteur 1		
	e) 1.23 Article traiteur 2		
	f) A choix		
	f) 1.14 Ligne convenience		

Points de travail suffisants?	**(min. 35 Points)**	Non

Composition suffisante?

Examen en ordre?	Non

Musterprogramme

Liens vers la feuille d'examen

1.1a Abattre 1
1.1b Abattre 1
1.2 Abattre 2
1.3 Abattre 3
1.4 Découper en morceaux
1.5 Désosser et parage morceaux
1.6 Découper et désosser 1
1.7 Découper et désosser 2
1.8 Découper et désosser 3
1.9 Découper et désosser 4
1.10 Découper et désosser 5
1.11a Charcuterie 1
1.11b Charcuterie 1
1.11c Charcuterie 1
1.12a Articles de chair à saucisses
1.12b Articles de chair à saucisses
1.13 Articles à trancher
1.14 Ligne convenience
1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1
1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2
1.17 Conditionner et déclarer
1.18 Rôtir, cuire au four, cuire
1.19 Salaison crue
1.20 Salaison cuite
1.21 Plat du jour
1.22 Article traiteur 1
1.23 Article traiteur 2
1.24 Présentation
1.25 Conseil à la clientèle
1.26 Calculs

Résumé des notes

Travail	P. Pos. 1	Max. P. Pos. 1	P. Pos. 2	Max. P. Pos. 2
Somme	0	0	0	0

Note Pos. 1	Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée.
Note Pos. 2	Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée.
Note globale	Les notes de position sont arrondies à une note entière ou à une demi-note, la note globale à une décimale.

21812 **Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA**
Bouchère-charcutière AFP / Boucher-charcutier AFP
Macellaia-salumiera CFP / Macellaio-salumiere CFP

Prüfungsdatum /
Date d'examen /
Data dell'esame: _____

Nummer /
Nombre /
Numero: _____

Schwerpunkt / Domaine spécifique / Orientamento

Bitte auswählen / Choisissez s.v.p. / prego scegliere

Notenformular für das Qualifikationsverfahren /
Feuille des notes de la procédure de qualification / Tabella note delle procedure di qualificazione

Gemäss der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 18.10.2016 / Conforme à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du 18.10.2016 / Conforme a l'ordinanza sulla formazione professionale di base del 18.10.2016

Personalien der Kandidatin, des Kandidaten / Données personnelles de l'apprenti, -e / Dati personali dell'apprendista

Familienname und Vorname /
Nom et prénom / Cognome e nome: _____

Genaue Wohnadresse /
Adresse précise / Domicilio: _____

Prüfungsaufgaben / Travaux d'examen / Lavori d'esame:

Siehe Anhang oder Beiblatt / Voir annexe ou feuille d'annexe / Vedi allegato o supplemento

Bericht der Experten / Rapport des experts / Rapporto dei periti

Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen nachstehend einzutragen. / Si l'examen révèle des lacunes dans la formation professionnelle du candidat, les experts le mentionnent ci-après en précisant la nature de leurs constatations. / Se nell'esame si riscontrano delle lacune nella formazione degli apprendisti, gli esperti le devono segnalare precisando la loro natura.

Ort und Datum / Lieu et date / Luogo e data:

Unterschrift der Experten / Signature des expert(e)s /
Firma di periti:

Die Experten haben dieses Formular unmittelbar nach der Prüfung ausgefüllt der Prüfungskommission abzugeben. / Les expert(e)s sont prié(e)s de remplir cette feuille et de la remettre à la commission d'examen immédiatement après l'examen. / I periti devono compilare questo formulario e trasmetterlo alla Commissione d'esame immediatamente dopo l'esame.

Notenskala

Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechende Note zu geben:

Note	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5,5	(Zwischennote)
5	Gut
4,5	(Zwischennote)
4	Genügend
3,5	(Zwischennote)
3	Schwach
2,5	(Zwischennote)
2	Sehr schwach
1,5	(Zwischennote)
1	Unbrauchbar

Nur halbe Zwischennoten sind nicht zulässig / Seules les demi-notes sont admises / Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

Les experts déterminent et attribuent la note relative à chaque point d'appréciation selon l'échelle suivante:

Note	Qualité du travail
6	Très bonne
5,5	(Note intermédiaire)
5	Bonne
4,5	(Note intermédiaire)
4	Suffisante
3,5	(Note intermédiaire)
3	Faible
2,5	(Note intermédiaire)
2	Très faible
1,5	(Note intermédiaire)
1	Inutilisable

Gli esperti valutano le prestazioni per ogni posizione d'esame e attribuiscono le note secondo la scala seguente:

Nota	Qualità delle prove
6	Eccellente
5,5	(Nota intermedia)
5	Buono
4,5	(Nota intermedia)
4	Soddisfacente
3,5	(Nota intermedia)
3	Debole
2,5	(Nota intermedia)
2	Molto debole
1,5	(Nota intermedia)
1	Insufficiente

Name / Nom / Nome: _____

Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (8 Stunden) **/ Domaine de qualification Travail pratique prescrit** (8 heures) **/ Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito** (8 ore)

	Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1.	Verarbeiten von Fleisch; Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Transformation de la viande; Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Trasformazione della carne; Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		60%		
2.	Schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre au domaine spécifique / Campo di competenze operative specifico dell'orientamento		40%		
					: 100 % = Note* / Note* / Nota*

Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame

		Note / Note / Nota	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a.	Praktische Arbeit / Travail pratique / Lavoro pratico		50%		
b.	Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c.	Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		30%		
					: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva*

* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

** Auf eine ganze oder halbe Note gerundet / A arrondir à une note entière ou à une demi-note / Arrotondare al punto o al mezzo punto

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreiten. / L'examen est réussi si les notes du domaine de qualification « travail pratique » ainsi que la note globale sont égales ou supérieures à 4. / L'esame finale è superato se la nota dei campo di qualificazione «lavoro pratico» come anche la nota complessiva raggiungono o superano il 4.

Für die Prüfungskommission / Pour la commission d'examen / Per la commissione d'esame

Die Präsidentin, der Präsident / La présidente, le président / La presidentessa, il presidente

Die Aktuarin, der Aktuar / La, le secrétaire / La segretaria, il segretario

1.1a Abattre 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Travail	Points du travail
❑ Veau	6
❑ Bœuf	9
❑ Porc	3

CH-Tax/Classification:	
Poids mort:	

Consignes d'exécution:

Temps imparti:
Mesure du temps à partir de la saignée effectuée (pour Boeuf dès position sur le dos) jusqu'à l'animal prêt à la pesée, plus de temps pour les animaux très lourds, en tenant compte d'expert.

Veau 60 min, à 65 min. -1 pt, jusqu'à 70 min. -2 pts (avec Arrache-cuir – 15 min.); Au moins 90 kg poids mort

Boeuf 85 min., à 90 min. -1 pt, jusqu'à 95 min. -2 pts (avec Arrache-cuir – 15 min.); Au moins 220 kg poids mort

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.1.1a	CH-Tax / différences de qualité		x	1	=	
1.1.2a	Hygiène du travail		x	1	=	
1.1.3a	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.1.4a	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**9**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.1.5a	S'assurer de l'étourdissement et de la saignée		x	2	=	
1.1.6a	Désarticuler, ouvrir la poitrine et couper en moitiés		x	3	=	
1.1.7a	Vider		x	2	=	
1.1.8a	Dépouiller, resp. échauder et raser		x	3	=	
1.1.9a	Préparer pour la pesée selon les dispositions d'abattage légales		x	3	=	
1.1.10a	Possibilités d'utilisation des sous-produits (information oral)		x	1	=	
1.1.11a	Déduction de temps					
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**42**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.1b Abattre 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Travail	Points du travail
❑ Veau	6
❑ Bœuf	9
❑ Porc	3

CH-Tax/Classification:	
Poids mort:	

Consignes d'exécution:

Temps imparti:
Mesure du temps à partir de la saignée effectuée (pour Boeuf dès position sur le dos) jusqu'à l'animal prêt à la pesée, plus de temps pour les animaux très lourds, en tenant compte d'expert.

Veau 60 min, à 65 min. -1 pt, jusqu'à 70 min. -2 pts (avec Arrache-cuir – 15 min.); Au moins 90 kg poids mort

Boeuf 85 min., à 90 min. -1 pt, jusqu'à 95 min. -2 pts (avec Arrache-cuir – 15 min.); Au moins 220 kg poids mort

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.1.1b	CH-Tax / différences de qualité		x	1	=	
1.1.2b	Hygiène du travail		x	1	=	
1.1.3b	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.1.4b	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**9**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.1.5b	S'assurer de l'étourdissement et de la saignée		x	2	=	
1.1.6b	Désarticuler, ouvrir la poitrine et couper en moitiés		x	3	=	
1.1.7b	Vider		x	2	=	
1.1.8b	Dépouiller, resp. échauder et raser		x	3	=	
1.1.9b	Préparer pour la pesée selon les dispositions d'abattage légales		x	3	=	
1.1.10b	Possibilités d'utilisation des sous-produits (information oral)		x	1	=	
1.1.11b	Déduction de temps					
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**42**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.2 Abattre 2

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Travail	Points du travail
❑ Cheval	9
❑ Agneau / chèvre	3

CH-Tax/Classification:	
Poids mort:	

Consignes d'exécution:

Mesure du temps à partir de la saignée effectuée jusqu'à l'animal prêt à la pesée, plus de temps pour les animaux très lourds, en tenant compte d'expert.

Cheval 85 min, à 90 min. -1 pt, jusqu'à 95 min. -2 pts (avec Arrache-cuir – 15 min.)

Agneau / chèvre: 30 min, à 32 min. -1 pt, jusqu'à 34 min. -2 pts

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.2.1	CH-Tax / différences de qualité		x	1	=	
1.2.2	Hygiène du travail		x	1	=	
1.2.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.2.4	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**9**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.2.5	S'assurer de l'étourdissement et de la saignée		x	2	=	
1.2.6	Désarticuler, ouvrir la poitrine et couper en moitiés		x	3	=	
1.2.7	Vider		x	2	=	
1.2.8	Dépouiller		x	3	=	
1.2.9	Préparer pour la pesée selon les dispositions d'abattage légales		x	3	=	
1.2.10	Possibilités d'utilisation des sous-produits (information oral)		x	1	=	
1.2.11	Déduction de temps					
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**42**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.3 Abattre 3

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Travail	Points du travail
❑ Volaille	9

Anzahl bearbeiteter Tiere	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire 90 min.
Poulet, dinde, coquelet
Chaîne d'abattage

Dans le programme d'examen le candidat indique un nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va passer pendant le temps obligatoire.

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation	Facteur		Fact. pt
1.3.1	Contrôle d'arrivée (décharger, santé, contrôle de transport)		x 1	=	
1.3.2	Hygiène du travail		x 1	=	
1.3.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x 0.5	=	
1.3.4	Utilisation des machines et/ou appareils		x 0.5	=	
1.3.5	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x 1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**12**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		Evaluation	Facteur		Fact. pt
1.3.6	Suspendre		x 3	=	
1.3.7	Etourdir et saigner		x 2	=	
1.3.8	Plumer		x 1	=	
1.3.9	Vider		x 1	=	
1.3.10	Contrôle de la viande / de la qualité (doit pouvoir contrôler le processus)		x 3	=	
1.3.11	Traiter les sous-produits		x 1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**33**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.4 Découper en morceaux

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ Veau	2
❑ Bœuf	2
❑ Porc	2
❑ Cheval	2
❑ Agneau / chèvre	2
❑ Gibier	2
❑ Volaille	2

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 20 minutes

Arbeiten, welche in den Positionen 1.6 bis 1.8 et 1.10 ausgeführt werden, können nicht gewählt werden.

Porc: ½ porc, cuisse avec couenne (avec ou sans quasi), carré sans lard (avec ou sans quasi), épaule sans lard, découpes standardisées

Volaille: Découpe manuelle conformément aux instructions de l'entreprise

Reste: Découpage commercial conformément aux instructions de l'entreprise

Découpes standardisées

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.4.1	CH-Tax / différences de qualité		x	1	=	
1.4.2	Hygiène du travail		x	1	=	
1.4.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.4.4	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.4.5	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
1.4.6	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)		x	3	=	
1.4.7	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)		x	3	=	
1.4.8	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**39**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.5 Désosser et parage morceaux

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ Veau	3
❑ Bœuf	3
❑ Porc	3
❑ Cheval	3
❑ Agneau / chèvre	3
❑ Volaille/Gibier	3

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire 30 min
Il n'est pas possible de choisir les travaux qui sont exécutés aux positions 1.6 à 1.10.
Morceau à choix, mais on ne peut choisir que des morceaux qui ne sont pas traités sous une autre position.
L'entreprise est responsable de mettre suffisamment de morceaux à disposition.
Dans le programme d'examen le candidat indique un nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va traiter pendant le temps obligatoire.
Désosser et parer / découpe conformément aux instructions de l'entreprise

Poitrine de porc = entière, avec os
Volaille = seulement des morceaux

Morceaux	

Nombre de pièces indiqué	

Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.5.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.5.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.5.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.5.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
1.5.5	Etat des morceaux de viande (pas entailles, pas de cartilage)		x	3	=	
1.5.6	Propreté des os		x	2	=	
1.5.7	Parage / découpe (sans incisions dans la viande, découpe économique)		x	4	=	
1.5.8	Standardisation de la matière première / différences de qualité (valeur pH)		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**45**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.6 Découper et désosser 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ ½ Veau	8
❑ Veau quartier de devant ou	4

Parage magasin	

Consignes d'exécution:

Veau: Découpe et désossage d'une moitié de veau, carré 3 côtes, cou 4 côtes, l'os blanc de la poitrine de veau doit être retiré; Temps imparti: 75 min, à 78 min. -1 pt, jusqu'à 81 min. -2 pts

Quartier de devant ou de derrière de veau: Découpe et désossage d'un quartier de devant ou de derrière de veau, carré 3 côtes, cou 4 côtes, l'os blanc de la poitrine de veau doit être retiré; indication du temps: 35 min, à 38 min. -1 pt, jusqu'à 41 min. -2 pts

Parage pour le magasin, dénomination des morceaux de viande, ne fait pas partie du temps imparti.

Dans le programme d'examen, les morceaux choisis pour le parage doivent être communiqués à l'avance à l'expert. Les experts ont le droit, en accord avec l'entreprise formatrice, de faire adapter le choix des morceaux.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.6.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.6.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.6.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.6.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)		x	3	=	
1.6.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)		x	3	=	
1.6.6	Propreté des os		x	2	=	
1.6.7	Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts)		x	3	=	
1.6.8	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)		x	1	=	
1.6.9	Déduction de temps					
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**42**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.7 Découper et désosser 2

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ ½ bœuf	8
❑ Bœuf morceaux	7

Parage magasin	

Consignes d'exécution:

½ Boeuf: en quartiers, découper le quartier de devant et de derrière, découper le quartier de derrière en cuisse et aloyau; désossage de trois morceaux à choix: cuisse (avec/sans rumpsteak), aloyau (avec/sans rumpsteak), quartier avant sans épaule avec train de côte, cou, épaule; Temps imparti: 80 min., - 1 pt jusqu'à 83 min., -2 pts jusqu'à 86 min.

Morceaux de bœuf : désosser de trois des morceaux suivants: cuisse (avec/sans rumpsteak), aloyau (avec/sans rumpsteak), quartier avant sans épaule avec train de côte, cou, épaule; temps imparti: 70 min, à 73 min. -1 pt, jusqu'à 76 min. -2 pts

Parage pour le magasin, dénomination des morceaux de viande, ne fait pas partie du temps imparti.

Dans le programme d'examen, les morceaux choisis pour la désossage et le parage doivent être communiqués à l'avance à l'expert. Les experts ont le droit, en accord avec l'entreprise formatrice, de faire adapter le choix des morceaux.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.7.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.7.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.7.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.7.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)		x	3	=	
1.7.5	Etat des morceaux de viande (pas entailles, pas de cartilage)		x	3	=	
1.7.6	Propreté des os		x	1	=	
1.7.7	Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts)		x	3	=	
1.7.8	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)		x	1	=	
1.7.9	Déduction de temps					
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**39**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.8 Découper et désosser 3

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ ½ porc	9
❑ ½ cheval	6
❑ ½ agneau	3
❑ ½ chèvre	3

Parage magasin	

Consignes d'exécution:

½ porc: Découpage d'une moitié de porc: Cuisse avec couenne (avec / sans quasi), carré sans lard (avec / sans quasi), épaule sans lard; désossage: filet avec 4 côtes (avec / sans quasi), cou avec 4 côtes, cuisse (avec / sans quasi), épaule, poitrine (désossée et parée), morceaux standardisés, Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts); temps imparti: 85 min, à 88 min. -1 pt , jusqu'à 91 min. -2 pts

Cheval en quarts: découpe du quartier de devant et de derrière: cuisse (avec/sans rumpsteak), carré (avec/sans rumpsteak), quartier avant sans épaule avec train de côte doit être retiré, cou doit être retiré, épaule, Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts); temps imparti: 60 min., jusqu'à 63 min., -1 pt, jusqu'à 66 min. -2 pts

Agneau / Chèvre: découper l'entier et désosser une demie, gigot entier (sans os de clef) et carré parés prêts à la vente. Epaule désossée et parée prête à la vente. Poitrine et cou avec os tel quel; temps imparti: 27 min, à 30 min. -1 pt , jusqu'à 33 min. -2 pts
Parage pour le magasin, dénomination des morceaux de viande, ne fait pas partie du temps imparti.

Dans le programme d'examen, les morceaux choisis pour le parage doivent être communiqués à l'avance à l'expert. Les experts ont le droit, en accord avec l'entreprise formatrice, de faire adapter le choix des morceaux.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.8.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.8.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.8.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.8.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)		x	3	=	
1.8.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)		x	3	=	
1.8.6	Propreté des os		x	1	=	
1.8.7	Parage magasin		x	3	=	
1.8.8	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)		x	1	=	
1.8.9	Déduction de temps					
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**39**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.9 Découper et désosser 4

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ Poulet 1	4
❑ Poulet 2	6

Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Poulet 1: temps obligatoire 40 min
Poulet 2: temps obligatoire 60 min

Découpage de poulet à la chaîne: découper, y compris lever les filets, parer (poitrine, filet interne), désosser cuisse de poulet, attacher le poulet.

Dans le programme d'examen le candidat indique un nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va passer pendant le temps obligatoire.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.9.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.9.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.9.3	Utilisation des machines (2 modules plus 1 module en fileter)		x	0.5	=	
1.9.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	2	=	
1.9.5	Equiper les installations de transformation selon instructions		x	1	=	
1.9.7	Type de coupe / découpe (type de coupe économique), propreté des os (parage grossier)		x	2	=	
1.9.8	Etat des morceaux de viande (pas entailles dans les morceaux), parage pour le magasin (parage fin)		x	3	=	
1.9.9	Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande (information oral)		x	1	=	
1.9.10	Assurer la traçabilité		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**36**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.10 Découper et désosser 5

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ Poulet 3	3
❑ Dinde	4

Consignes d'exécution:

Découper 7 poulets entiers:
découpe manuelle, y compris lever les filets, parer (poitrine, filet interne)
et
désosser 15 cuisses de poulet:désossage manuel
Temps imparti: 30 min, jusqu'à 32 min. -1 pt, jusqu'à 34 min. -2 pt

Découper dinde (3 pièces 3-6 kg):
découper manuellement y compris lever les filets, parer (poitrine, cuisse supérieure sans peau et os, cuisse inférieure sans os avec peau, aile sans os avec peau.
Temps imparti: 40 min, jusqu'à 42 min. -1 pt, jusqu'à 44 min. -2 pt

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.10.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.10.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.10.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.10.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)		x	2	=	
1.10.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)		x	1	=	
1.10.6	Propreté des os		x	2	=	
1.10.7	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)		x	1	=	
1.10.8	Déduction de temps					
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**24**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.11a Charcuterie 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ Charcuterie échaudée	6
❑ Charcuterie crue	6
❑ Charcuterie à chair cuite	6

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 60 min., dont 15 min. au poussoir
Chaque type de charcuterie peut être utilisé au maximum deux fois.

Charge habituelle de l'entreprise.
Dans le programme d'examen, le candidat indique le produit ainsi que le nombre de pièces habituellement élaboré (au poussoir) à l'embosseuse pendant le temps prévu.

Parmi la position charcuterie à chair cuite il est possible de fabriquer des pâtés et des terrines.

Évaluation par le candidat, si possible avec le produit d'origine, produit parallèle si nécessaire.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.11.1a	Hygiène du travail		x	1	=	
1.11.2a	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.11.3a	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.11.4a	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
1.11.5a	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x	1	=	
1.11.6a	Préparation de la pâte		x	4	=	
1.11.7a	Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x	4	=	
1.11.8a	Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**45**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.11b Charcuterie 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ Charcuterie échaudée	6
❑ Charcuterie crue	6
❑ Charcuterie à chair cuite	6

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 60 min., dont 15 min. au poussoir
Chaque type de charcuterie peut être utilisé au maximum deux fois.

Charge habituelle de l'entreprise.
Dans le programme d'examen, le candidat indique le produit ainsi que le nombre de pièces habituellement élaboré (au poussoir) à l'embosseuse pendant le temps prévu.

Parmi la position charcuterie à chair cuite il est possible de fabriquer des pâtés et des terrines.

Évaluation par le candidat, si possible avec le produit d'origine, produit parallèle si nécessaire.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.11.1b	Hygiène du travail		x	1	=	
1.11.2b	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.11.3b	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.11.4b	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
1.11.5b	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x	1	=	
1.11.6b	Préparation de la pâte		x	4	=	
1.11.7b	Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x	4	=	
1.11.8b	Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**45**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.11c Charcuterie 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
❑ Charcuterie échaudée	6
❑ Charcuterie crue	6
❑ Charcuterie à chair cuite	6

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 60 min., dont 15 min. au poussoir
Chaque type de charcuterie peut être utilisé au maximum deux fois.

Charge habituelle de l'entreprise.
Dans le programme d'examen, le candidat indique le produit ainsi que le nombre de pièces habituellement élaboré (au poussoir) à l'embosseuse pendant le temps prévu.

Parmi la position charcuterie à chair cuite il est possible de fabriquer des pâtés et des terrines.

Évaluation par le candidat, si possible avec le produit d'origine, produit parallèle si nécessaire.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.11.1c	Hygiène du travail		x	1	=	
1.11.2c	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.11.3c	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.11.4c	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
1.11.5c	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x	1	=	
1.11.6c	Préparation de la pâte		x	4	=	
1.11.7c	Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x	4	=	
1.11.8c	Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**45**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.12a Articles de chair à saucisses

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Hamburger	2
❑ Rôti haché	2
❑ Spécialité régionale	2

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 20 min.

Charge habituelle de l'entreprise.
Dans le programme d'examen le candidat indique un nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va préparer pendant le temps indicatif.

Parmi la position "Spécialité régionale" il est possible de fabriquer des pâtés et des terrines

Évaluation par le candidat, si possible avec le produit d'origine, produit parallèle si nécessaire.

Nombre de pièces indiqué	

Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.12.1a	Hygiène du travail		x	1	=	
1.12.2a	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.12.3a	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.12.4a	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.12.5a	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x	1	=	
1.12.6a	Préparation de la pâte		x	2	=	
1.12.7a	Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x	4	=	
1.12.8a	Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**24**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.12b Articles de chair à saucisses

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Hamburger	2
❑ Rôti haché	2
❑ Spécialité régionale	2

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 20 min.

Charge habituelle de l'entreprise.
Dans le programme d'examen le candidat indique un nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va préparer pendant le temps indicatif.

Parmi la position "Spécialité régionale" il est possible de fabriquer des pâtés et des terrines

Évaluation par le candidat, si possible avec le produit d'origine, produit parallèle si nécessaire.

Nombre de pièces indiqué	

Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2	Evaluation	Facteur	Fact. pt
1.12.1b Hygiène du travail		x 1 =	
1.12.2b Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x 0.5 =	
1.12.3b Utilisation des machines et/ou appareils		x 0.5 =	
1.12.4b Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x 3 =	
Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**15**	**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4	Evaluation	Facteur	Fact. pt
1.12.5b Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x 1 =	
1.12.6b Préparation de la pâte		x 2 =	
1.12.7b Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x 4 =	
1.12.8b Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x 1 =	
Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**24**	**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.13 Articles à trancher

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Charcuterie	5

Consignes d'exécution:

Temps indicatif:
Artisanal = 45 minutes
6 sortes à trancher, au minimum deux roulades avec bordure

Temps obligatoire:
Industrie = 40 minutes
Assortiment de charcuteries assortiment habituel de l'entreprise

Chair à saucisse de base et garnitures peuvent être préparées.

Évaluation par le candidat, si possible avec le produit d'origine, produit parallèle si nécessaire.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.13.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.13.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.13.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.13.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.13.5	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x	1	=	
1.13.6	Mélanger la pâte préparée		x	3	=	
1.13.7	Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x	4	=	
1.13.8	Evaluation du produit final par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**27**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.14 Ligne convenience

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Ligne 20-min	2
❑ Ligne 30-min	3
❑ Ligne 40-min	4

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 20 Minutes, resp. 30 minutes ou 40 minutes

Charge habituelle de l'entreprise.

(Produits de ligne, p.ex. boulettes, steak haché, boulette de viande, escalope de poulet panée, nuggets de poulet, conserves, etc…)

Présentation des produits sur des plats

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.14.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.14.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.14.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.14.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.14.5	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x	1	=	
1.14.6	Préparation de la pâte		x	3	=	
1.14.7	Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x	2	=	
1.14.8	Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**21**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Prêt à être cuisiner et cuire 1	4

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 40 minutes

Chaque fois 6 pièces
Brochette (préparé: morceaux de viande parés en morceau, lard coupé, chipolotas et autres garnitures comptées, coupées, etc.)
Paupiettes (préparées: viande en morceau, chair à saucisse, lard ou jambon coupé)
Cordon bleu (préparé: viande en morceau, chapelure, masse d'œufs, jambon et fromage coupés)

Présentation de produits sur des plats. Expliquer les possibilités de préparation ne fait pas partie du temps imparti.

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.15.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.15.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.15.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.15.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.15.5	Mise-en-place		x	1	=	
1.15.6	Découpe tranchage		x	3	=	
1.15.7	Suite de la préparation en produits prêts à vendre		x	4	=	
1.15.8	Evaluation des produits par les experts		x	3	=	
1.15.9	Expliquer les possibilités d'apprêter ou de cuisiner		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**36**		**0**

Lien vers le tableau auxiliaire pour l

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Prêt à être cuisiner et cuire 2	6

Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 60 min.

Préparation d'un total de 6 préparations de viande prêts à cuisiner, poêler, mettre à cuire au four ou à manger selon le choix du candidat (en plus des produits préparés dans le secteur « 1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1 »).
Max. 1 poêlé prêt. 6 morceaux chacun et présentation sur des plats. Préparation: viande en morceau, autres ingrédients entièrement préparés.

Spécialités régionales selon entente avec les experts.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.16.1	Hygiène du travail		x 1 =	
1.16.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x 0.5 =	
1.16.3	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x 3 =	
1.16.4	Degré de difficulté des produits préparés		x 4 =	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**25.5**	**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.16.5	Mise-en-place		x 1 =	
1.16.6	Découpe tranchage		x 3 =	
1.16.7	Suite de la préparation en produits prêts à vendre		x 4 =	
1.16.8	Evaluation des produits par les experts		x 3 =	
1.16.9	Evaluation des produits par le candidat		x 1 =	
1.16.10	Présentation, déclaration		x 1 =	
1.16.11	Expliquer les possibilités d'apprêter ou de cuisiner		x 1 =	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**42**	**0**

Lien vers le tableau auxiliaire pour I

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.17 Conditionner et déclarer

Candidat/e: **Compétences opérationnelles:** 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.5, 4.1-4.2

Travail	Points du travail
❑ Conditionner et déclarer	1

Consignes d'exécution:
Temps indicatif 10 minutes Un emballage de saucisse et un de viande fraîche.

.

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.17.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.17.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.17.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.17.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.17.5	Inscription et déclaration (il faut veiller à la déclaration spécifique des produits)		x	1	=	
1.17.6	Conditionnement et choix des quantités		x	2	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**9**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.18 Rôtir, cuire au four, cuire

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Rôtir, cuire au four, cuire	2

Produit	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 20 minutes

Rôti de porc, rôti de veau ou roastbeef
Les produits alternatifs nécessitent l'accord de l'expert.

Il faut utiliser un morceau de viande ou un produit élaboré pendant la PdQ (recommandation pour calcul).
Le temps restant sur le temps indicatif peut être utilisé pour l'information orale du candidat sur la préparation, la production et les méthodes de cuisson.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.18.1	Hygiène du travail		x 1 =	
1.18.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x 0.5 =	
1.18.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x 0.5 =	
1.18.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x 3 =	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**15**	**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.18.5	Mise-en-place		x 1 =	
1.18.6	Préparation (ev. assaisonner, cuire), élaboration / cuisson du produit final, information oral		x 3 =	
1.18.7	Choix et justification de la méthode de cuisson choisie, information oral		x 1 =	
1.18.8	Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x 1 =	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**18**	**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.19 Salaison crue

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Salaisons crues	3

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 30 minutes, dont env. 15 min. parage
Découpe, parage et éventuelle standardisation des découpes

Dans le programme d'examen le candidat indique un nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va préparer pendant le temps obligatoire.

Le candidat peut préparer deux produits différents pour remplir le temps imposé et le temps de parage.

Situation initiale: Morceaux découpé et désossé, les épices et le sel doivent être pesés séparément.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.19.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.19.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.19.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.19.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.19.5	Découpe et parage de la matière première (au moins 15 minutes)		x	4	=	
1.19.6	Préparation d'un mélange de salaison à sec selon la recette		x	2	=	
1.19.7	Salaison et assaisonnement		x	2	=	
1.19.8	Terminer pour la rubéfaction, resp. la suite de la préparation ; si on produit un jambon modèle, former ou modeler le jambon ; évaluation d'un produit parallèle par le candidat.		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**27**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.20 Salaison cuite

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Salaisons cuites	3

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 30 minutes, dont env. 15 min. parage
Découpe, parage et éventuelle standardisation des découpes

Dans le programme d'examen le candidat indique un nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va préparer pendant le temps obligatoire.

Situation initiale: Morceaux découpé et désossé. Pour la production des jambons modèle, vous devez mettre en place de la matière première saumurée pour le moulage.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.20.1	Hygiène du travail		x 1 =	
1.20.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x 0.5 =	
1.20.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x 0.5 =	
1.20.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x 3 =	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**15**	**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.20.5	Découpe et parage de la matière première (au moins 15 minutes)		x 4 =	
1.20.6	Préparer une saumure à injecter selon la recette		x 2 =	
1.20.7	Injecter, immerger		x 2 =	
1.20.8	Terminer pour la rubéfaction, resp. la suite de la préparation ; si on produit un jambon modèle, former ou modeler le jambon ; évaluation d'un produit parallèle par le candidat.		x 1 =	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**27**	**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.21 Plat du jour

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.3-3.5, 4.1, 4.3

Travail	Points du travail
❑ Plat du jour	3

Plat du jour	
Plat du jour	
Plat du jour	
Plat du jour	
Plat du jour	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 30 minutes

Préparation de 5 plats du jour, en plus des produits préparés à la charcuterie 2, Prêt à cuisiner et poêler 1 et 2.

Situation initiale: viande en morceau, autres préparés.

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.21.1	Hygiène du travail		x 1 =	
1.21.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x 0.5 =	
1.21.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x 0.5 =	
1.21.4	Degré de difficulté des produits préparés		x 4 =	
		max.	**18**	**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**	**Facteur**	**Fact. pt**
1.21.5	Mise-en-place		x 3 =	
1.21.6	Préparation en produits prêts à la vente (régularité, exactitude, rentabilité)		x 3 =	
1.21.7	Présentation, déclaration		x 3 =	
1.21.8	Evaluation des produits par les experts		x 3 =	
1.21.9	Evaluation des produits par le candidat		x 1 =	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**	**39**	**0**

Lien vers le tableau auxiliaire pour l

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.22 Article traiteur 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1-4.2

Travail	Points du travail
❑ Art. traiteur 1	6

Fondue à la viande / grill de table	
Articles en gelée	
Articles en pâte	
Canapés ou sandwiches	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 60 minutes

Préparation de trois des quatre produits suivants ainsi que présentation sur des plats:

Fondue à la viande/grill de table pour 4 personnes (viande en morceau, le reste préparé)
Canapés ou sandwiches, 6 pièces (les ingrédients peuvent être préparés et coupés)

Articles en gelée, une tourte en geléeou 6 pièces (les ingrédients peuvent être préparés et coupés), moules pas pré-gelés
La tourte en gelée doit être préparée au début d'examen afin que le produit final puisse être évalué.

Articles en pâte, soit 6 pièces (fini, cuit au four) soit une pièce pour 4 personnes (non cuite), les ingrédients peuvent être préparés et découpés

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.22.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.22.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.22.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
1.22.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
		max.		**15**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.22.5	Mise-en-place		x	1	=	
1.22.6	Préparation en produits prêts à la vente (régularité, exactitude, rentabilité)		x	4	=	
1.22.7	Présentation, déclaration		x	2	=	
1.22.8	Evaluation des produits par les experts		x	3	=	
1.22.9	Evaluation des produits par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**33**		**0**

Lien vers le tableau auxiliaire pour l

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.23 Article traiteur 2

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1-4.2

Travail	Points du travail
❑ Art. traiteur 2	4

Commande 1

Commande 2

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 40 minutes
Préparation de deux des quatre choses suivantes présentiez sur des plats:

Plat de charcuterie (seulement produits à base de viande) à choix pour 4 personnes (couper peut être délégué) décoré
Plat de salaison crue à choix pour 4 personnes (couper peut être délégués), décoré
Plat mélangé ou plat de fromage (p.ex. avec antipasti) à choix pour 4 personnes (couper peut être délégué), décoré
Article cadeau à choix

Position 1, DCO 1 et 2		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.23.1	Hygiène du travail		x	1	=	
1.23.2	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail		x	3	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**12**		**0**

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		**Evaluation**		**Facteur**		**Fact. pt**
1.23.3	Mise-en-place		x	1	=	
1.23.4	Préparation / technique de présentation (régularité, précision, rentabilité)		x	4	=	
1.23.5	Evaluation des produits par les experts		x	3	=	
1.23.6	Evaluation des produits par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**27**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.24 Présentation

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1, 1.4-1.5, 2.1-2.5, 4.3

Travail	Points du travail
❑ Présentation finale	3

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 30 minutes

Dans le comptoir de vente ou la surface de présentation
Les produits préparés lors d'examen doivent tous être présentés.

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.24.1	Travailler dans le respect de l'hygiène		x	1	=	
1.24.2	Inscription de tous les articles (prix optionnel)		x	1	=	
1.24.3	Exactitude et présentation favorisant à la vente		x	2	=	
1.24.4	Evaluation de la présentation par le candidat		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**15**		**0**

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.25 Conseil à la clientèle

Candidat/e: **Compétences opérationnelles:** 1.1, 1.2-1.5, 2.1-2.5, 4.4

Travail	Points du travail
❑ Conseil à la clientèle	4

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 40 minutes

Dans le conseil à la clientèle on vendra de préférence les produits qu'on a préparé soi-même. Demander de couper la viande (p.ex. côtelette) au niveau requis et selon les instructions de l'entreprise. (Selon les besoins on peut avoir recours à une aide, p.ex. couper les côtelettes, etc.)
Les experts se doivent évaluer les candidats dans le domaine d'activité appris (viande, charcuterie, etc.).

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.25.1	Travailler dans le respect de l'hygiène		x	1	=	
1.25.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x	0.5	=	
1.25.3	Utilisation des machines et/ou appareils		x	0.5	=	
		max.		6		0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.25.4	Mode d'entretien, déroulement de la vente (amabilité, analyser les besoins du client, conclure la vente)		x	3	=	
1.25.5	Evaluation des ventes par les experts		x	3	=	
1.25.6	Vente complémentaire (proposer des ventes complémentaires)		x	1	=	
1.25.7	Conseils simples (cuisiner, menu), (présenter une proposition de manière compétente et vente active, conclure l'entretien de conseil)		x	2	=	
1.25.8	Réclamation de client (comprendre les objections éventuelles du client, informer le supérieur)		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	max.		30		0

Lien vers le tableau auxiliaire pour l

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée. **1**

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

1.26 Calculs

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Calculs	3

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 30 minutes

Les candidats effectuent les 3 calculs, si possible, sur la base d'exemples pratiques tirés de la PQ.

Des accessoires tels que calculatrice et tableaux sont autorisés.
Les erreurs dues aux précédentes sont prises en compte,ça veut dire sans déduction.
Le raisonnement doit être bien visible.

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
1.26.1	Calculer la part des os ou de l'emballage (tare) (en kg et en %)		x	1	=	
1.26.2	Calculer le prix de vente		x	1	=	
1.26.3	Calculer la perte de poids (en kg et en %)		x	1	=	
	Points pour report sur le résumé des notes →	**max.**		**9**		

Lien vers le tableau auxiliaire pour les experts

Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée.

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

Table d'aide pour les experts

Candidat/e:

Consignes d'exécution:

Les tableaux auxiliaires suivants peuvent servir aux experts pour l'évaluation des différentes sous-positions. L'utilisation des tableaux auxiliaires est facultative.
L'évaluation se fait avec 0 à 3 points.
Les erreurs qui entraînent des déductions de points doivent être indiquées sur la feuille principale.
Les points ne sont pas reportés automatiquement ils ne servent que comme proposition mais ils sont indiqués sur la feuille principale comme commentaire.
Seuls des points entiers peuvent être attribués sur la feuille principale.

1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1	Points 0-3
Produit	
Produit	
Produit	
Durchschnitt	
Gerundet	

1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2		Points 0-3
Produit		
Produit		
Produit		
Produit		
Produit		
Produit		
Durchschnitt		
Gerundet		

1.21 Plat du jour		Points 0-3
Plat du jour		
Plat du jour		
Plat du jour		
Plat du jour		
Plat du jour		
Durchschnitt		
Gerundet		

1.22 Article traiteur 1		Points 0-3
Fondue à la viande / grill de table		
Articles en gelée		
Articles en pâte		
Canapés ou sandwiches		
Durchschnitt		
Gerundet		

1.25 Conseil à la clientèle					
Exercice	Article	Points 0-3	Exercice	Article	Points 0-3
Vente 1			Vente 6		
Vente 2			Vente 7		
Vente 3			Vente 8		
Vente 4			Vente 9		
Vente 5			Vente 10		
Moyenne	Vente 1-10		Arrondi	Vente 1-10	

Table d'aide pour les experts

kg	%	Text / Texte / Testo		CHF/kg	CHF
1.26.1 Calculer la part des os ou de l'emballage (tare) (en kg et en %)					
kg	%	Morceau calculé		CHF/kg	CHF
		Poids du morceau entier			
		Poids de la viande / produit			
		Poids des os			
1.26.2 Calculer le prix de vente					
kg	%	Morceau calculé		CHF/kg	CHF
		Ingrédient 1			
		Ingrédient 2			
		Temps en CHF/h			
		Prix de vente			
1.26.3 Calculer la perte de poids (en kg et en %)					
kg	%	Morceau calculé		CHF/kg	CHF
		Poids cru/frais			
		Poids cuit / fumé / réfrigéré			
		Calculer la perte de poids (en kg et en %)			

Table d'aide pour les experts

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF

Table d'aide pour les experts

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)

Table d'aide pour les experts

Remarques des experts (toujours indiquer le numéro de position sur la remarque)