



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.

Éléments 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.

Éléments 1.5, 1.6, 1.7, 1.8: il faut choisir au moins un élément; trois éléments peuvent être choisis au maximum.

Éléments 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.

Éléments 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.10: il faut choisir au moins un élément; deux éléments peuvent être choisis au maximum.

Éléments 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13: il faut choisir au moins un élément.

Éléments 1.19, 1.20: il faut choisir au moins un élément.

Éléments 1.15, 1.16, 1.21, 1.22, 1.23: il faut choisir au moins un élément.

Élément 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.

Éléments 1.15, 1.16, 1.21: il faut choisir au moins un élément.

Éléments 1.13, 1.22, 1.23, 1.25: il faut choisir au moins un élément.

Éléments 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.

Éléments 1.9, 1.10: il faut choisir au moins un élément.

Éléments 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13, 1.14: il faut choisir au moins un élément.

Éléments 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	<input type="checkbox"/>			
Contrôle de l'identité	<input type="checkbox"/>			
Détermination de la langue d'examen (dialecte local ou langue standard)	<input type="checkbox"/>			
Le candidat est informé que les experts prennent des photos pendant l'examen pour la documentation.	<input type="checkbox"/>			
Demander au candidat si, du point de vue de la santé, il est en mesure de présenter l'examen?	<input type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
Si non, un certificat médical est-il disponible?	<input type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
Le candidat a-t-il suivi tous les CI nécessaires?	<input type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
Lors des examens Production: a-t-il suivi avec succès le cours de protection des animaux et d'éthique?	<input type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	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	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Travail	Travaux possibles	Choix	Points de travail possibles	Points de travail sélectionnés
1.5 Désosser et parage morceaux	Veau	<input type="checkbox"/>	3	
	Bœuf	<input type="checkbox"/>	3	
	Porc	<input type="checkbox"/>	3	
	Cheval	<input type="checkbox"/>	3	
	Agneau / chèvre	<input type="checkbox"/>	3	
	Volaille/Gibier	<input type="checkbox"/>	3	
1.6 Découper et désosser 1	½ Veau	<input checked="" type="checkbox"/>	8	8
	Veau quartier de devant ou de derrière	<input type="checkbox"/>	4	
1.7 Découper et désosser 2	½ bœuf	<input type="checkbox"/>	8	
	Bœuf morceaux	<input type="checkbox"/>	7	
1.8 Découper et désosser 3	½ porc	<input type="checkbox"/>	9	
	½ cheval	<input type="checkbox"/>	6	
	½ agneau	<input type="checkbox"/>	3	
	½ chèvre	<input type="checkbox"/>	3	
1.10 Découper et désosser 5	Poulet 3	<input type="checkbox"/>	3	
	Dinde	<input type="checkbox"/>	4	
1.11a Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
	Charcuterie crue	<input type="checkbox"/>	6	
	Charcuterie à chair cuite	<input type="checkbox"/>	6	
1.11b Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	<input type="checkbox"/>	6	
	Charcuterie crue	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
	Charcuterie à chair cuite	<input type="checkbox"/>	6	
1.11c Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	<input type="checkbox"/>	6	
	Charcuterie crue	<input type="checkbox"/>	6	
	Charcuterie à chair cuite	<input type="checkbox"/>	6	
1.12a Articles de chair à saucisses	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Rôti haché	<input type="checkbox"/>	2	
	Spécialité régionale	<input type="checkbox"/>	2	
1.12b Articles de chair à saucisses	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Rôti haché	<input type="checkbox"/>	2	
	Spécialité régionale	<input type="checkbox"/>	2	
1.13 Articles à trancher	Charcuterie	<input type="checkbox"/>	5	
1.14 Ligne convenance	Ligne 20-min	<input type="checkbox"/>	2	
	Ligne 30-min	<input type="checkbox"/>	3	
	Ligne 40-min	<input type="checkbox"/>	4	
1.15 Prêt à cuisiner et poêler 1	Prêt à être cuisiner et cuire 1	<input checked="" type="checkbox"/>	4	4
1.16 Prêt à cuisiner et poêler 2	Prêt à être cuisiner et cuire 2	<input type="checkbox"/>	6	
1.17 Conditionner et déclarer	Conditionner et déclarer	<input checked="" type="checkbox"/>	1	1
1.18 Rôtir, cuire au four, cuire	Rôtir, cuire au four, cuire	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
1.19 Salaison crue	Salaisons crues	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
1.20 Salaison cuite	Salaisons cuites	<input type="checkbox"/>	3	
1.21 Plat du jour	Plat du jour	<input type="checkbox"/>	3	
1.22 Article traiteur 1	Art. traiteur 1	<input type="checkbox"/>	6	
1.23 Article traiteur 2	Art. traiteur 2	<input type="checkbox"/>	4	
1.24 Présentation	Présentation finale	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
1.26 Calculs	Calculs	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
Somme				36

Composition de l'examen

Variantes de programme

Domaine à choix Transformation
a) Obligation
a) 1.17 Conditionner et déclarer
a) 1.18 Rôtir, cuire au four, cuire
a) 1.24 Présentation
a) 1.26 Calculs
b) 1 maximum 2
b) 1.5 Désosser et parage morceaux
b) 1.6 Découper et désosser 1
b) 1.7 Découper et désosser 2
b) 1.8 Découper et désosser 3
b) 1.10 Découper et désosser 5
c) Au moins 1
c) 1.11a Charcuterie 1
c) 1.11b Charcuterie 1
c) 1.11c Charcuterie 1
c) 1.12a Articles de chair à saucisses
c) 1.12b Articles de chair à saucisses
c) 1.13 Articles à trancher
d) Au moins 1
d) 1.19 Salaison crue
d) 1.20 Salaison cuite
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)	Oui
--	-----

Composition suffisante?

Oui

Examen en ordre?	Oui
------------------	-----

Mustersprogramme Transformation

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](#)

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: _____

Genauere 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

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

**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

1.5 Désosser et parage morceaux

Candidat/e:

Compétences opérationnelles: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Veau	3
<input type="checkbox"/> Bœuf	3
<input type="checkbox"/> Porc	3
<input type="checkbox"/> Cheval	3
<input type="checkbox"/> Agneau / chèvre	3
<input type="checkbox"/> 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 indiqués	
---------------------------	--

Nombre de pièces atteint	
--------------------------	--

Position 1, DCO 1 et 2

1.5.1	Hygiène du travail
1.5.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.5.3	Utilisation des machines et/ou appareils
1.5.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
1.5.5	Etat des morceaux de viande (pas entailles, pas de cartilage)
1.5.6	Propreté des os
1.5.7	Parage / découpe (sans incisions dans la viande, découpe économique)
1.5.8	Standardisation de la matière première / différences de qualité (valeur pH)

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	45	0

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input checked="" type="checkbox"/> ½ Veau veau	8
<input type="checkbox"/> 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

1.6.1	Hygiène du travail
1.6.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.6.3	Utilisation des machines et/ou appareils
1.6.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
1.6.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)
1.6.6	Propreté des os
1.6.7	Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts)
1.6.8	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)
1.6.9	Déduction de temps

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
max.	42	0

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input type="checkbox"/> ½ bœuf	8
<input type="checkbox"/> 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

1.7.1	Hygiène du travail
1.7.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.7.3	Utilisation des machines et/ou appareils
1.7.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
1.7.5	Etat des morceaux de viande (pas entailles, pas de cartilage)
1.7.6	Propreté des os
1.7.7	Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts)
1.7.8	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)
1.7.9	Déduction de temps

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
max.	39	0
Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée.		1

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input type="checkbox"/> ½ porc	9
<input type="checkbox"/> ½ cheval	6
<input type="checkbox"/> ½ agneau	3
<input type="checkbox"/> 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

1.8.1	Hygiène du travail
1.8.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.8.3	Utilisation des machines et/ou appareils
1.8.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
1.8.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)
1.8.6	Propreté des os
1.8.7	Parage magasin
1.8.8	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)
1.8.9	Déduction de temps

Evaluation	Facteur	Fact. pt
■	x 1 =	■
■	x 0.5 =	■
■	x 0.5 =	■
■	x 3 =	■
■	x 3 =	■
■	x 1 =	■
■	x 3 =	■
■	x 1 =	■
max.	39	0

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input type="checkbox"/> Poulet 3	3
<input type="checkbox"/> 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

1.10.1 Hygiène du travail

1.10.2 Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

1.10.3 Utilisation des machines et/ou appareils

1.10.4 Type de coupe / découpe (type de coupe économique)

1.10.5 Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)

1.10.6 Propreté des os

1.10.7 Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)

1.10.8 Déduction de temps

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
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
<input checked="" type="checkbox"/> Charcuterie échaudée	6
<input type="checkbox"/> Charcuterie crue	6
<input type="checkbox"/> Charcuterie à chair cuite	6

Consignes d'exécution:
<p>Temps indicatif 60 min., dont 15 min. au poussoir Chaque type de charcuterie peut être utilisé au maximum deux fois.</p> <p>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'embouseuse pendant le temps prévu.</p> <p>Parmi la position charcuterie à chair cuite il est possible de fabriquer des pâtés et des terrines.</p> <p>Évaluation par le candidat, si possible avec le produit d'origine, produit parallèle si nécessaire.</p>

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2

1.11.1a	Hygiène du travail
1.11.2a	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.11.3a	Utilisation des machines et/ou appareils
1.11.4a	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
1.11.5a	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)
1.11.6a	Préparation de la pâte
1.11.7a	Transformation en produits prêts à la vente (embouseuse, presse, formes)
1.11.8a	Évaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> Charcuterie échaudée	6
<input checked="" type="checkbox"/> Charcuterie crue	6
<input type="checkbox"/> Charcuterie à chair cuite	6

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.

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2

- 1.11.1b Hygiène du travail
- 1.11.2b Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
- 1.11.3b Utilisation des machines et/ou appareils
- 1.11.4b Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
- 1.11.5b Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)
- 1.11.6b Préparation de la pâte
- 1.11.7b Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)
- 1.11.8b Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	45	0

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input type="checkbox"/> Charcuterie échaudée	6
<input type="checkbox"/> Charcuterie crue	6
<input type="checkbox"/> Charcuterie à chair cuite	6

Consignes d'exécution:
 Temps indicatif 60 min., dont 15 min. au pousoir
 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 pousoir) 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.

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2

- 1.11.1c Hygiène du travail
- 1.11.2c Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
- 1.11.3c Utilisation des machines et/ou appareils
- 1.11.4c Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
- 1.11.5c Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)
- 1.11.6c Préparation de la pâte
- 1.11.7c Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)
- 1.11.8c Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1	=
	x 0.5	=
	x 0.5	=
	x 3	=
	x 1	=
	x 4	=
	x 4	=
	x 1	=
max.	45	0

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input type="checkbox"/> Hamburger	2
<input type="checkbox"/> Rôti haché	2
<input type="checkbox"/> 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

1.12.1a Hygiène du travail

1.12.2a Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

1.12.3a Utilisation des machines et/ou appareils

1.12.4a Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Points pour report sur le résumé des notes →

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.12.5a Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)

1.12.6a Préparation de la pâte

1.12.7a Transformation en produits prêts à la vente (embouseuse, presse, formes)

1.12.8a Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	24	0

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input type="checkbox"/> Hamburger	2
<input type="checkbox"/> Rôti haché	2
<input type="checkbox"/> 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

1.12.1b Hygiène du travail

1.12.2b Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

1.12.3b Utilisation des machines et/ou appareils

1.12.4b Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.12.5b Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)

1.12.6b Préparation de la pâte

1.12.7b Transformation en produits prêts à la vente (emboisseuse, presse, formes)

1.12.8b Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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

- 1.13.1 Hygiène du travail

- 1.13.2 Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

- 1.13.3 Utilisation des machines et/ou appareils

- 1.13.4 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Évaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

- 1.13.5 Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)

- 1.13.6 Mélanger la pâte préparée

- 1.13.7 Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)

- 1.13.8 Évaluation du produit final par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Évaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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 convenienc

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Ligne 20-min	2
<input type="checkbox"/> Ligne 30-min	3
<input type="checkbox"/> 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

1.14.1	Hygiène du travail
1.14.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.14.3	Utilisation des machines et/ou appareils
1.14.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.14.5	Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)
1.14.6	Préparation de la pâte
1.14.7	Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)
1.14.8	Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
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
<input checked="" type="checkbox"/> Prêt à être cuisiné 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

- 1.15.1 Hygiène du travail
- 1.15.2 Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
- 1.15.3 Utilisation des machines et/ou appareils
- 1.15.4 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 0.5 =	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 0.5 =	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 3 =	<input type="text"/>
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

- 1.15.5 Mise-en-place
- 1.15.6 Découpe tranchage
- 1.15.7 Suite de la préparation en produits prêts à vendre
- 1.15.8 Evaluation des produits par les experts
- 1.15.9 Expliquer les possibilités d'apprêter ou de cuisiner

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 3 =	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 4 =	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 3 =	<input type="text"/>
<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
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
<input type="checkbox"/> 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

1.16.1	Hygiène du travail
1.16.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.16.3	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
1.16.4	Degré de difficulté des produits préparés

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
max.	25.5	0

Points pour report sur le résumé des notes →

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.16.5	Mise-en-place
1.16.6	Découpe tranchage
1.16.7	Suite de la préparation en produits prêts à vendre
1.16.8	Evaluation des produits par les experts
1.16.9	Evaluation des produits par le candidat
1.16.10	Présentation, déclaration
1.16.11	Expliquer les possibilités d'apprêter ou de cuisiner

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	42	0

Points pour report sur le résumé des notes →

[Lien vers le tableau auxiliaire pour](#)

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
<input checked="" type="checkbox"/> 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

1.17.1 Hygiène du travail

1.17.2 Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

1.17.3 Utilisation des machines et/ou appareils

1.17.4 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.17.5 Inscription et déclaration (il faut veiller à la déclaration spécifique des produits)

1.17.6 Conditionnement et choix des quantités

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 2 =	
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
<input checked="" type="checkbox"/> 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

- 1.18.1 Hygiène du travail
- 1.18.2 Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
- 1.18.3 Utilisation des machines et/ou appareils
- 1.18.4 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

- 1.18.5 Mise-en-place
- 1.18.6 Préparation (ev. assaisonner, cuire), élaboration / cuisson du produit final, information oral
- 1.18.7 Choix et justification de la méthode de cuisson choisie, information oral
- 1.18.8 Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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)

1.20 Salaison cuite

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> 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

1.20.1 Hygiène du travail

1.20.2 Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

1.20.3 Utilisation des machines et/ou appareils

1.20.4 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.20.5 Découpe et parage de la matière première (au moins 15 minutes)

1.20.6 Préparer une saumure à injecter selon la recette

1.20.7 Injecter, immerger

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.

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 4 =	
	x 2 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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

1.21.1	Hygiène du travail
1.21.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
1.21.3	Utilisation des machines et/ou appareils
1.21.4	Degré de difficulté des produits préparés

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.21.5	Mise-en-place
1.21.6	Préparation en produits prêts à la vente (régularité, exactitude, rentabilité)
1.21.7	Présentation, déclaration
1.21.8	Evaluation des produits par les experts
1.21.9	Evaluation des produits par le candidat

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
max.	39	0

Points pour report sur le résumé des notes →

[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
<input type="checkbox"/> 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 gelée ou 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

1.22.1 Hygiène du travail

1.22.2 Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

1.22.3 Utilisation des machines et/ou appareils

1.22.4 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
max.	15	0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.22.5 Mise-en-place

1.22.6 Préparation en produits prêts à la vente (régularité, exactitude, rentabilité)

1.22.7 Présentation, déclaration

1.22.8 Evaluation des produits par les experts

1.22.9 Evaluation des produits par le candidat

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
max.	33	0

Points pour report sur le résumé des notes →

[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
<input type="checkbox"/> Art. traiteur 2	4

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

Commande 1

Commande 2

Position 1, DCO 1 et 2

1.23.1 Hygiène du travail

1.23.2 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	1	=	
	x	3	=	
max.		12		0

Position 2 (domaine spécifique), DCO 3 ou 4

1.23.3 Mise-en-place

1.23.4 Préparation / technique de présentation (régularité, précision, rentabilité)

1.23.5 Evaluation des produits par les experts

1.23.6 Evaluation des produits par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	1	=	
	x	4	=	
	x	3	=	
	x	1	=	
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
<input checked="" type="checkbox"/> 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

- 1.24.1 Travailler dans le respect de l'hygiène

- 1.24.2 Inscription de tous les articles (prix optionnel)

- 1.24.3 Exactitude et présentation favorisant à la vente

- 1.24.4 Evaluation de la présentation par le candidat

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
max.	15	0

Points pour report sur le résumé des notes →

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
<input checked="" type="checkbox"/> 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

1.26.1 Calculer la part des os ou de l'emballage (tare) (en kg et en %)

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	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

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

