



Bouchère-charcutière / boucher-charcutier CFC

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.

Un certain nombre de points est attribué pour chaque séquence de travail pratique. Pour valider l'examen il faut exécuter des séquences de travail pratique représentant un total de 60 points.

Évaluation (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 12 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 pondérés à 50%, ceux de la position 2 à 30% et ceux de la position 3 à 20%.

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

Orientation Production

Les éléments 2.20, 2.21, 2.32 et 2.33 sont obligatoires.

Éléments 2.1, 2.2, 2.3, 2.4: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.13: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments 2.14a, 2.15a: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments optionnels: 2.6, 2.14b, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.29.

Orientation Transformation

Les éléments 2.20, 2.21, 2.29, 2.32 et 2.34 sont obligatoires.

Éléments 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11: il faut choisir au minimum deux éléments.

Éléments 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments 2.23, 2.25: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments optionnels: 2.17, 2.22, 2.24.

Orientation Commercialisation

Les éléments 2.15a, 2.20, 2.21, 2.29, 2.30, 2.32 et 2.35 sont obligatoires.

Éléments 2.16, 2.27, 2.28, 2.31: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments 2.18, 2.19, 2.26: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments optionnels: 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.14a, 2.15b, 2.22, 2.24.

Spécialisation Production pour volaille

Les éléments 2.5, 2.6, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32 et 2.33 sont obligatoires.

Éléments 2.12, 2.13: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments 2.14a-c, 2.15a-b, 2.16, 2.17: il faut choisir au minimum un élément.

Éléments 2.18, 2.19, 2.22, 2.24, 2.26: il faut choisir au minimum 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 que pour désosser une poitrine de porc (travail 2.7), ce 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

Orientation Production	Orientation Transformation	Orientation Commercialisation	Spécialisation Production pour volaille	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Travail	Travaux possibles	Choix	Points de travail possibles	Points de travail sélectionnés
2.1 Abattre boeuf	Bœuf	<input type="checkbox"/>	7	
2.2 Abattre Veau	Veau	<input type="checkbox"/>	6	
2.3 Abattre Porc	Porc	<input type="checkbox"/>	3	
2.4 Abattre C A C	Cheval	<input type="checkbox"/>	8	
	Agneau / chèvre	<input type="checkbox"/>	3	
2.5 Abattre Volaille	Volaille	<input type="checkbox"/>	9	
2.6 Découper en morceaux	Veau	<input type="checkbox"/>	2	
	Bœuf	<input type="checkbox"/>	2	
	Porc	<input type="checkbox"/>	2	
	Cheval	<input type="checkbox"/>	2	
	Agneau / chèvre	<input type="checkbox"/>	2	
	Gibier	<input type="checkbox"/>	2	
2.7 Désosser et parage morceaux	Volaille	<input type="checkbox"/>	2	
	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	
2.8 Découper et désosser Veau	Volaille/Gibier	<input type="checkbox"/>	3	
	Veau	<input type="checkbox"/>	3	
2.9 Découper et désosser Boeuf	1/2 Veau	<input type="checkbox"/>	6	
	Veau quartier de devant ou de der	<input type="checkbox"/>	3	
2.10 Découper et désosser Porc	1/2 bœuf	<input type="checkbox"/>	6	
	Bœuf morceaux	<input type="checkbox"/>	5	
2.11 Découper et désosser C A C	1/2 porc	<input type="checkbox"/>	7	
	1/2 cheval	<input type="checkbox"/>	5	
2.12 Découper et désosser Volaille1	1/2 agneau	<input type="checkbox"/>	2	
	1/2 chèvre	<input type="checkbox"/>	2	
2.13 Découper et désosser Volaille2	Poulet 1	<input type="checkbox"/>	6	
	Poulet 2	<input type="checkbox"/>	9	
2.14a Charcuterie 1	Poulet 3	<input type="checkbox"/>	4	
	Dinde	<input type="checkbox"/>	7	
2.14b Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	<input type="checkbox"/>	5	
	Charcuterie crue	<input type="checkbox"/>	5	
	Charcuterie à chair cuite	<input type="checkbox"/>	5	
2.14c Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	<input type="checkbox"/>	5	
	Charcuterie crue	<input type="checkbox"/>	5	
	Charcuterie à chair cuite	<input type="checkbox"/>	5	
2.14d Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	<input type="checkbox"/>	5	
	Charcuterie crue	<input type="checkbox"/>	5	
	Charcuterie à chair cuite	<input type="checkbox"/>	5	
2.15a Articles de chair à saucisses	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Rôti haché	<input type="checkbox"/>	2	
	Spécialité régionale	<input type="checkbox"/>	2	
2.15b Articles de chair à saucisses	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Rôti haché	<input type="checkbox"/>	2	
	Spécialité régionale	<input type="checkbox"/>	2	
2.16 Articles à trancher	Charcuterie	<input type="checkbox"/>	4	
2.17 Ligne convenienc	Ligne 20-min	<input type="checkbox"/>	2	
	Ligne 30-min	<input type="checkbox"/>	3	
	Ligne 40-min	<input type="checkbox"/>	4	
2.18 Articles prêts à être cuisinés	Prêts à être cuisinés	<input type="checkbox"/>	4	
2.19 Articles prêts à cuire	Prêts à cuire	<input type="checkbox"/>	5	
2.20 Conditionner et déclarer	Conditionner et déclarer	<input type="checkbox"/>	1	
2.21 Rôtir, cuire au four, cuire	Rôtir, cuire au four, cuire	<input type="checkbox"/>	2	
2.22 Salaison crue 1	Salaison crue 1	<input type="checkbox"/>	2	
2.23 Salaison crue 2	Salaison crue 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.24 Salaison cuite 1	Salaison cuite 1	<input type="checkbox"/>	2	
2.25 Salaison cuite 2	Salaison cuite 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.26 Plat du jour	Plat du jour	<input type="checkbox"/>	3	
2.27 Article traiteur 1	Art. traiteur 1	<input type="checkbox"/>	12	
2.28 Article traiteur 2	Art. traiteur 2	<input type="checkbox"/>	10	
2.29 Présentation	Présentation finale	<input type="checkbox"/>	3	
2.30 Conseil à la clientèle	Conseil à la clientèle	<input type="checkbox"/>	8	
2.31 Cuisiner	Cuisiner 1	<input type="checkbox"/>	4	
	Cuisiner 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.32 Calculs	Calculs	<input type="checkbox"/>	3	
2.33 Entretien professionnel Production	Entretien professionnel Prod.	<input type="checkbox"/>	3	
2.34 Entretien professionnel Transfor	Entretien professionnel Trans.	<input type="checkbox"/>	3	
2.35 Entretien professionnel Commerci	Entretien professionnel Commer.	<input type="checkbox"/>	3	
Somme			0	

Composition de l'examen

Variantes de programme

Orientation Production	Orientation Transformation	Orientation Commercialisation	Spécialisation Production pour volaille
a) Obligation	a) Obligation	a) Obligation	a) Obligation
a) 2.20 Conditionner et déclarer	a) 2.29 Présentation	a) 2.15a Articles de chair à saucisses	a) 2.5 Abattre Volaille
a) 2.21 Rôtir, cuire au four, cuire	a) 2.32 Calculs	a) 2.20 Conditionner et déclarer	a) 2.6 Découper en morceaux
a) 2.32 Calculs	a) 2.34 Entretien professionnel Transformation	a) 2.21 Rôtir, cuire au four, cuire	a) 2.20 Conditionner et déclarer
a) 2.33 Entretien professionnel Production	a) 2.20 Conditionner et déclarer	a) 2.29 Présentation	a) 2.21 Rôtir, cuire au four, cuire
	a) 2.21 Rôtir, cuire au four, cuire	a) 2.30 Conseil à la clientèle	a) 2.29 Présentation
		a) 2.32 Calculs	a) 2.32 Calculs
		a) 2.35 Entretien professionnel Commercialisation	a) 2.33 Entretien professionnel Production
b) Au moins 1	b) Au moins 2	b) Au moins 1	b) Au moins 1
b) 2.1 Abattre boeuf	b) 2.7 Désosser et parage morceaux	b) 2.18 Articles prêts à être cuisinés	b) 2.12 Découper et désosser Volaille 1
b) 2.2 Abattre Veau	b) 2.8 Découper et désosser Veau	b) 2.19 Articles prêts à cuire	b) 2.13 Découper et désosser Volaille2
b) 2.3 Abattre Porc	b) 2.9 Découper et désosser Boeuf	b) 2.26 Plat du jour	
b) 2.4 Abattre C A C	b) 2.10 Découper et désosser Porc		
	b) 2.11 Découper et désosser C A C		
c) Au moins 1	c) Au moins 1	c) Au moins 1	c) Au moins 1
c) 2.7 Désosser et parage morceaux	c) 2.14a Charcuterie 1	c) 2.16 Articles à trancher	c) 2.14a Charcuterie 1
c) 2.8 Découper et désosser Veau	c) 2.14b Charcuterie 1	c) 2.27 Article traiteur 1	c) 2.14b Charcuterie 1
c) 2.9 Découper et désosser Boeuf	c) 2.14c Charcuterie 1	c) 2.28 Article traiteur 2	c) 2.14c Charcuterie 1
c) 2.10 Découper et désosser Porc	c) 2.14d Charcuterie 1	c) 2.31 Cuisiner	c) 2.15a Articles de chair à saucisses
c) 2.11 Découper et désosser C A C	c) 2.15a Articles de chair à saucisses		c) 2.15b Articles de chair à saucisses
c) 2.13 Découper et désosser Volaille2	c) 2.15b Articles de chair à saucisses		c) 2.16 Articles à trancher
	c) 2.16 Articles à trancher		c) 2.17 Ligne convenience
d) Au moins 1	d) Au moins 1	f) A choix	d) Au moins 1
d) 2.14a Charcuterie 1	d) 2.23 Salaison crue 2	f) 2.7 Désosser et parage morceaux	d) 2.18 Articles prêts à être cuisinés
d) 2.15a Articles de chair à saucisses	d) 2.25 Salaison cuite 2	f) 2.8 Découper et désosser Veau	d) 2.19 Articles prêts à cuire
		f) 2.9 Découper et désosser Boeuf	d) 2.22 Salaison crue 1
		f) 2.10 Découper et désosser Porc	d) 2.24 Salaison cuite 1
		f) 2.14a Charcuterie 1	d) 2.26 Plat du jour
		f) 2.15b Articles de chair à saucisses	
		f) 2.22 Salaison crue 1	
		f) 2.24 Salaison cuite 1	
e) Au moins 1	e) Au moins 1		
e) 2.22 Salaison crue 1	e) 2.18 Articles prêts à être cuisinés		
e) 2.23 Salaison crue 2	e) 2.19 Articles prêts à cuire		
e) 2.24 Salaison cuite 1	e) 2.26 Plat du jour		
e) 2.25 Salaison cuite 2	e) 2.27 Article traiteur 1		
	e) 2.28 Article traiteur 2		
f) A choix	f) A choix		
f) 2.6 Découper en morceaux	f) 2.17 Ligne convenience		
f) 2.14b Charcuterie 1	f) 2.22 Salaison crue 1		
f) 2.29 Présentation	f) 2.24 Salaison cuite 1		

Points de travail suffisants? (min. 60 Points) Non

Composition suffisante?

Examen en ordre? Non

Programme modèle

Liens vers la feuille d'examen

- [2.1 Abattre boeuf](#)
- [2.2 Abattre Veau](#)
- [2.3 Abattre Porc](#)
- [2.4 Abattre C A C](#)
- [2.5 Abattre Volaille](#)
- [2.6 Découper en morceaux](#)
- [2.7 Désosser et parage morceaux](#)
- [2.8 Découper et désosser Veau](#)
- [2.9 Découper et désosser Boeuf](#)
- [2.10 Découper et désosser Porc](#)
- [2.11 Découper et désosser C A C](#)
- [2.12 Découper et désosser Volaille1](#)
- [2.13 Découper et désosser Volaille2](#)
- [2.14a Charcuterie 1](#)
- [2.14c Charcuterie 1](#)
- [2.14d Charcuterie 1](#)
- [2.15a Articles de chair à saucisses](#)
- [2.15b Articles de chair à saucisses](#)
- [2.16 Articles à trancher](#)
- [2.17 Ligne convenience](#)
- [2.18 Articles prêts à être cuisinés](#)
- [2.19 Articles prêts à cuire](#)
- [2.20 Conditionner et déclarer](#)
- [2.21 Rôtir, cuire au four, cuire](#)
- [2.22 Salaison crue 1](#)
- [2.23 Salaison crue 2](#)
- [2.24 Salaison cuite 1](#)
- [2.25 Salaison cuite 2](#)
- [2.26 Plat du jour](#)
- [2.27 Article traiteur 1](#)
- [2.28 Article traiteur 2](#)
- [2.29 Présentation](#)
- [2.30 Conseil à la clientèle](#)
- [2.32 Calculs](#)
- [2.33 Entretien professionnel Productio](#)
- [2.34 Entretien professionnel Transform](#)
- [2.35 Entretien professionnel Commerc](#)

Fachrichtung / Domaine de formation / Indirizzo professionale

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

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

Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (12 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit (12 heures) / Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito (12 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		50%		
2. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		30%		
3. handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative		20%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota
				<input type="text"/>

Qualifikationsbereich Berufskennnisse (3 Stunden) / Domaine de qualification Connaissances professionnelles (3 heures) / Campo di qualificazione Conoscenze professionali (3 ore)

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch / Transformation de la viande / Trasformazione della carne		40%		
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		20%		
3. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		40%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota
				<input type="text"/>

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. Berufskennnisse / Connaissances professionnelles / Conoscenze professionali		10%		
d. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
				: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva
				<input type="text"/>

* 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 campi 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

2.1 Abattre boeuf

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Bœuf	7

CH-Tax:	
Poids mort:	

Consignes d'exécution:

Temps imparti (sans information oral):
mesure du temps à partir de la saignée effectuée (pour bœuf 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

Bœuf 80 min., jusqu'à 85 min. -1 pt, jusqu'à 90 min. -2 pt, jusqu'à 95 min. -3 pt, jusqu'à 100 min. -4 pt (avec Arrache-cuir – 15 min.)

Au moins 220 kg poids mort

Position 1, DCO 1 et 2

2.1.1	CH-Tax / Différences de qualité / BDTA / Races
2.1.2	Hygiène du travail
2.1.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.1.4	Utilisation des machines et/ou appareils

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Position 2 (orientation), DCO 3

2.1.5	S'assurer de l'étourdissement et de la saignée
2.1.6	Désarticuler, ouvrir la poitrine et couper en moitiés
2.1.7	Vider
2.1.8	Dépouiller
2.1.9	Préparer pour la pesée selon les dispositions d'abattage légales
2.1.10	Transport, décharger, mettre à l'écurie, filières d'élimination
2.1.11	Possibilités d'utilisation des sous-produits (information oral)
2.1.12	Déduction de temps

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	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)

2.2 Abattre Veau

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Veau	6

CH-Tax:	
Poids mort:	

Consignes d'exécution:

Temps imparti (sans information oral):
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

Veau 55 min, jusqu'à 60 min. -2 pt, jusqu'à 65 min. -3 pt, jusqu'à 70 min. -4 pt (avec Arrache-cuir – 10 min.)

Au moins 90 kg poids mort

Position 1, DCO 1 et 2

2.2.1	CH-Tax / Différences de qualité / BDTA / Races
2.2.2	Hygiène du travail
2.2.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.2.4	Utilisation des machines et/ou appareils

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Position 2 (orientation), DCO 3

2.2.5	S'assurer de l'étourdissement et de la saignée
2.2.6	Désarticuler, ouvrir la poitrine et couper en moitiés
2.2.7	Vider
2.2.8	Dépouiller
2.2.9	Préparer pour la pesée selon les dispositions d'abattage légales
2.2.10	Transport, décharger, mettre à l'écurie, filières d'élimination
2.2.11	Possibilités d'utilisation des sous-produits (information oral)
2.2.12	Déduction de temps

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	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)

2.3 Abattre Porc

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Porc	3

Classification:	
Poids mort:	

Consignes d'exécution:

Temps imparti (sans information oral):
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

Porc 25 min, jusqu'à 28 min. -2 pt, jusqu'à 31 min. -3 pt, jusqu'à 34 min. -4 pt

Position 1, DCO 1 et 2

2.3.1	Différences de qualité / BDTA / Races
2.3.2	Hygiène du travail
2.3.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.3.4	Utilisation des machines et/ou appareils

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Position 2 (orientation), DCO 3

2.3.5	S'assurer de l'étourdissement et de la saignée
2.3.6	Blanchir ou échauder et rasage
2.3.7	Vider
2.3.8	Désarticuler, ouvrir la poitrine et couper en moitiés
2.3.9	Préparer pour la pesée selon les dispositions d'abattage légales
2.3.10	Transport, décharger, mettre à l'écurie, filières d'élimination
2.3.11	Possibilités d'utilisation des sous-produits (information oral)
2.3.12	Déduction de temps

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	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)

2.4 Abattre C A C

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Cheval	8
<input type="checkbox"/> Agneau / chèvre	3

CH-Tax:	
Poids mort:	

Consignes d'exécution:

Temps imparti (sans information oral):
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 80 min, jusqu'à 85 min. -1 pt, jusqu'à 90 min. -2 pt, jusqu'à 95 min. -3 pt (avec Arrache-cuir – 15 min.)

Agneau / chèvre: 25 min, jusqu'à 27 min. -1 pt, jusqu'à 29 min. -2 pt, jusqu'à 31 min. -3 pt

Position 1, DCO 1 et 2

2.4.1	CH-Tax / Différences de qualité / BDTA / Races
2.4.2	Hygiène du travail
2.4.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.4.4	Utilisation des machines et/ou appareils

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Position 2 (orientation), DCO 3

2.4.5	S'assurer de l'étourdissement et de la saignée
2.4.6	Désarticuler, ouvrir la poitrine et couper en moitiés
2.4.7	Vider
2.4.8	Dépouiller
2.4.9	Préparer pour la pesée selon les dispositions d'abattage légales
2.4.10	Transport, décharger, mettre à l'écurie, filières d'élimination
2.4.11	Possibilités d'utilisation des sous-produits (information oral)
2.4.12	Déduction de temps

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	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)

2.5 Abattre Volaille

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Volaille	9

Nombre d'animaux traités	
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 le nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va passer pendant le temps obligatoire.

Position 1, DCO 1 et 2

2.5.1	Contrôle d'arrivée (décharger, santé, contrôle de transport)
2.5.2	Hygiène du travail
2.5.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.5.4	Utilisation des machines et/ou appareils
2.5.5	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	21	0

Position 2 (orientation), DCO 3

2.5.6	Suspendre
2.5.7	Etourdir et saigner
2.5.8	Plumer
2.5.9	Vider
2.5.10	Contrôle de la viande / de la qualité (doit pouvoir contrôler le processus)
2.5.11	Traiter les sous-produits
2.5.12	Décrire les filières d'élimination

Points pour report sur le résumé des notes →

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

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

1.00

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

2.6 Découper en morceaux

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Veau	2
<input type="checkbox"/> Bœuf	2
<input type="checkbox"/> Porc	2
<input type="checkbox"/> Cheval	2
<input type="checkbox"/> Agneau / chèvre	2
<input type="checkbox"/> Gibier	2
<input type="checkbox"/> Volaille	2

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 20 minutes

Les travaux exécutés dans les positions 2.8 à 2.11 et 2.13 ne peuvent pas être choisis.

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

2.6.1	CH-Tax / différences de qualité
2.6.2	Hygiène du travail
2.6.3	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.6.4	Utilisation des machines et/ou appareils
2.6.5	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
2.6.6	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
2.6.7	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)
2.6.8	Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande (information oral)

Evaluation Facteur Fact. pt

	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	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)

2.9 Découper et désosser Boeuf

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> ½ bœuf	6
<input type="checkbox"/> Bœuf morceaux	5

Parage magasin	
----------------	--

Consignes d'exécution:

½ Bœuf : en quartiers, découper le quartier de devant et de derrière, découper le quartier de derrière en cuisse et aloyau; désosser trois morceaux à choix: cuisse (avec/sans rumpsteak), aloyau (avec/sans rumpsteak), quartier avant sans épaule avec train de côte, cou, épaule; indication de temps (sans parage pour le magasin et information orale): 60 min., jusqu'à 65 min., -1 pt., jusqu'à 70 min. -2 pt., jusqu'à 75 min. -3 pt.; jusqu'à 80 min. -4 pt

Morceaux de bœuf : désosser trois des morceaux suivants à choix: cuisse (avec/sans rumpsteak), aloyau (avec/sans rumpsteak), quartier avant sans épaule avec train de côte, cou, épaule; indication de temps (sans parage pour le magasin et information orale): 50 min., jusqu'à 55 min. -1 pt., jusqu'à 60 min. -2 pt., jusqu'à 65 min. -3 pt.; jusqu'à 70 min. -4 pt

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

2.9.1	Hygiène du travail
2.9.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.9.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.9.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
2.9.5	Etat des morceaux de viande (pas entailles, pas de cartilage)
2.9.6	Propreté des os
2.9.7	Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts)
2.9.8	Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande (information oral)
2.9.9	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)

2.10 Découper et désosser Porc

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> ½ porc	7

Parage magasin	
----------------	--

Consignes d'exécution:

½ porc: découper une moitié de porc: cuisse avec couenne (avec / sans quasi), carré dégraissé (avec / sans quasi), épaule découennée; désosser: filet avec 4 côtes (avec / sans quasi), cou avec 4 côtes, cuisse (avec / sans quasi), épaule, poitrine (désossée et parée), morceaux standardisés; indication de temps (sans parage pour le magasin et information orale): 65 min., jusqu'à 68 min., -1 pt, jusqu'à 71 min. -2 pt, jusqu'à 74 min. -3 pt; jusqu'à 77 min. -4 pt

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

2.10.1	Hygiène du travail
2.10.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.10.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.10.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
2.10.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)
2.10.6	Propreté des os
2.10.7	Parage magasin (1 morceau, désigné par les experts)
2.10.8	Standardisation de la matière première
2.10.9	Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande (information oral)
2.10.10	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 =	
	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)

2.11 Découper et désosser C A C

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> 1/2 cheval	5
<input type="checkbox"/> 1/2 agneau	2
<input type="checkbox"/> 1/2 chèvre	2

Parage magasin	
----------------	--

Consignes d'exécution:

Cheval en quarts: découper le quartier de devant et de derrière: cuisse (avec/sans rumpsteak), aloyau (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); indication de temps (sans parage pour le magasin et information orale): 50 min., jusqu'à 53 min., -1 pt., jusqu'à 56 min. -2 pt, jusqu'à 59 min. -3 pt; jusqu'à 61 min. -4 pt

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; indication de temps (sans parage pour le magasin et information oral): 18 min., jusqu'à 25 min., -1 pt., jusqu'à 28 min. -2 pt, jusqu'à 31 min. -3 pt; jusqu'à 34 min. -4 pt

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

2.11.1	Hygiène du travail
2.11.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.11.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.11.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
2.11.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)
2.11.6	Propreté des os (cheval: sans quartier avant sans épaule avec train de côte et cou)
2.11.7	Parage magasin
2.11.8	Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande (information oral)
2.11.9	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)

2.12 Découper et désosser Volaille1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Poulet 1	6
<input type="checkbox"/> Poulet 2	9

Consignes d'exécution:

Poulet 1: temps obligatoire 60 min
Poulet 2: temps obligatoire 90 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 le nombre de pièces habituel justifié dans l'entreprise qu'il va passer pendant le temps obligatoire.

Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2

2.12.1	Hygiène du travail
2.12.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.12.3	Utilisation des machines (2 modules plus 1 module en fileter)
2.12.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
2.12.5	Equiper les installations de transformation selon instructions
2.12.6	Type de coupe / découpe (type de coupe économique), propreté des os (parage grossier)
2.12.7	Etat des morceaux de viande (pas entailles dans les morceaux), parage pour le magasin (parage fin)
2.12.8	Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande (information oral)
2.12.9	Assurer la traçabilité

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	1	=	
	x	0.5	=	
	x	0.5	=	
	x	4	=	
	x	1	=	
	x	2	=	
	x	3	=	
	x	1	=	
	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)

2.13 Découper et désosser Volaille2

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Poulet 3	4
<input type="checkbox"/> Dinde	7

Consignes d'exécution:

Les travaux exécutés de la position 2.6 ne peuvent pas être choisis.

Découper 10 poulets entiers:

découpe manuelle, y compris lever les filets, parer (poitrine, filet interne)

et

désosser 20 cuisses de poulet: désossage manuel

Temps imparti (sans information orale): 40 min, jusqu'à 42 min. -1 pt, jusqu'à 44 min. -2 pt, jusqu'à 46 min. -3 pt

Découper dinde (6 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 (sans information orale): 70 min, jusqu'à 74 min. -1 pt, jusqu'à 78 min. -2 pt, jusqu'à 82 min. -3 pt

Position 1, DCO 1 et 2

2.13.1	Hygiène du travail
2.13.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.13.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.13.4	Type de coupe / découpe (type de coupe économique)
2.13.5	Etat des morceaux (pas entailles dans les morceaux)
2.13.6	Propreté des os
2.13.7	Dénomination et utilisation des morceaux de viande (information oral)
2.13.8	Déduction de temps

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	1	=	
	x	0.5	=	
	x	0.5	=	
	x	2	=	
	x	1	=	
	x	2	=	
	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)

2.14a Charcuterie 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.4, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Charcuterie échaudée	5
<input type="checkbox"/> Charcuterie crue	5
<input type="checkbox"/> Charcuterie à chair cuite	5

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 45 min., dont au moins 10-15 min. au pousoir
Chaque type de charcuterie peut être utilisé au maximum deux fois. Dans la mesure, où toutes les 3 sortes de charcuteries n'ont pas été fabriquées, la sorte manquante doit être thématisée lors de l'entretien professionnel.

Orientation Transformation: Dans la convocation à l'examen, le chef expert peut prédéfinir une sorte de saucisse en tant qu'obligatoire pour sa région d'examen. Des dérogations à cette obligation ne peuvent être accordées qu'après discussion avec le chef expert.

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.

Le candidat fabrique les produits de charcuterie finis prêts à la vente.

Sur le plan pratique pour les produits de charcuterie crues et à chair cuite aussi loin que possible, les étapes suivantes sur le plan théorique ou au moyen d'une explication du déroulement du travail dans l'entreprise.

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

Position 1, DCO 1 et 2

2.14.1a Hygiène du travail

2.14.2a Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

2.14.3a Utilisation des machines et/ou appareils

2.14.4a 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 4 =	
max.	18	0

Position 2 (orientation), DCO 4

2.14.5a Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)

2.14.6a Préparation de la pâte

2.14.7a Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)

2.14.8a 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 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	30	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)

2.14b Charcuterie 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.4, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Charcuterie échaudée	5
<input type="checkbox"/> Charcuterie crue	5
<input type="checkbox"/> Charcuterie à chair cuite	5

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 45 min., dont au moins 10-15 min. au pousoir
Chaque type de charcuterie peut être utilisé au maximum deux fois. Dans la mesure, où toutes les 3 sortes de charcuteries n'ont pas été fabriquées, la sorte manquante doit être thématisée lors de l'entretien professionnel.

Orientation Transformation: Dans la convocation à l'examen, le chef expert peut prédéfinir une sorte de saucisse en tant qu'obligatoire pour sa région d'examen. Des dérogations à cette obligation ne peuvent être accordées qu'après discussion avec le chef expert.

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.

Le candidat fabrique les produits de charcuterie finis prêts à la vente.

Sur le plan pratique pour les produits de charcuterie crues et à chair cuite aussi loin que possible, les étapes suivantes sur le plan théorique ou au moyen d'une explication du déroulement du travail dans l'entreprise.

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

Position 1, DCO 1 et 2

2.14.1b Hygiène du travail

2.14.2b Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

2.14.3b Utilisation des machines et/ou appareils

2.14.4b 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 4 =	
max.	18	0

Position 2 (orientation), DCO 4

2.14.5b Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)

2.14.6b Préparation de la pâte

2.14.7b Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)

2.14.8b 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 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	30	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)

2.14c Charcuterie 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.4, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Charcuterie échaudée	5
<input type="checkbox"/> Charcuterie crue	5
<input type="checkbox"/> Charcuterie à chair cuite	5

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 45 min., dont au moins 10-15 min. au pousoir
Chaque type de charcuterie peut être utilisé au maximum deux fois. Dans la mesure, où toutes les 3 sortes de charcuteries n'ont pas été fabriquées, la sorte manquante doit être thématisée lors de l'entretien professionnel.

Orientation Transformation: Dans la convocation à l'examen, le chef expert peut prédéfinir une sorte de saucisse en tant qu'obligatoire pour sa région d'examen. Des dérogations à cette obligation ne peuvent être accordées qu'après discussion avec le chef expert.

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.

Le candidat fabrique les produits de charcuterie finis prêts à la vente.

Sur le plan pratique pour les produits de charcuterie crues et à chair cuite aussi loin que possible, les étapes suivantes sur le plan théorique ou au moyen d'une explication du déroulement du travail dans l'entreprise.

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

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Position 1, DCO 1 et 2

2.14.1c Hygiène du travail

2.14.2c Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

2.14.3c Utilisation des machines et/ou appareils

2.14.4c 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 4 =	
max.	18	0

Position 2 (orientation), DCO 4

2.14.5c Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)

2.14.6c Préparation de la pâte

2.14.7c Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)

2.14.8c 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 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	30	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)

2.18 Articles prêts à être cuisinés

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"/> Prêts à être cuisinés	4

Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 40 min.

Préparation d'un total de 6 des préparations et des produits à base de viande prêts à cuisiner suivants, ainsi que viande coupée.

Exemples de produits sans référence au degré de difficulté :

Viande émincée, ragoût, viande hachée, escalopes, côtelettes, paupiettes, brochettes, civet en marinade, rôti farci, spécialités pour le grill, spécialités régionales

Chaque fois 6 pièces ou un plat du jour, présentation sur des plats.

Le morceau de viande, les ingrédients sont préparés comme il se doit.

Expliquer les possibilités de préparation ne fait pas partie du temps imparti.

Position 1, DCO 1 et 2

2.18.1	Hygiène du travail
2.18.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.18.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.18.4	Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail
2.18.5	Degré de difficulté des produits préparés

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	1	=	
	x	0.5	=	
	x	0.5	=	
	x	4	=	
	x	2	=	
max.		24		0

Position 2 (orientation), DCO 4 ou 5

2.18.6	Mise-en-place
2.18.7	Découpe tranchage
2.18.8	Suite de la préparation en produits prêts à vendre
2.18.9	Evaluation des produits par les experts
2.18.10	Evaluation des produits par le candidat
2.18.11	Expliquer les possibilités d'apprêter ou de cuisiner de tous les produits

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	1	=	
	x	3	=	
	x	4	=	
	x	1	=	
	x	1	=	
	x	1	=	
max.		33		0

[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)

2.19 Articles prêts à cuire

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"/> Prêts à cuire	5

Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 50 min.

Préparation d'un total de 6 produits prêts à poêler, mettre à cuire au four ou à servir selon le choix du candidat.

Max. 1 préparation marinée. Chaque fois 6 pièces ou un plat du jour, présentation sur des plateaux.

Préparation: viande en morceau, les autres ingrédients entièrement préparés.

Spécialités régionales selon entente avec les experts.

Position 1, DCO 1 et 2

2.19.1 Hygiène du travail

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

2.19.3 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

2.19.4 Degré de difficulté des produits préparés

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 2 =	
max.	22.5	0

Position 2 (orientation), DCO 4 ou 5

2.19.5 Mise-en-place

2.19.6 Découpe tranchage

2.19.7 Suite de la préparation en produits prêts à vendre

2.19.8 Evaluation des produits par les experts

2.19.9 Evaluation des produits par le candidat

2.19.10 Présentation, déclaration

2.19.11 Expliquer les possibilités d'apprêter ou de cuisiner

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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)

2.23 Salaison crue 2

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Salaison crue 2	5

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 50 minutes, dont 20 min. pour parer
Découpe, parage et éventuelle standardisation des entames

Dans le programme d'examen, le candidat indique le 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

2.23.1	Hygiène du travail
2.23.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.23.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.23.4	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 4 =	
max.	18	0

Position 2 (orientation), DCO 4

2.23.5	Découper et parer la matière première (au moins 20 minutes)
2.23.6	Préparation d'un mélange de salaison à sec selon la recette
2.23.7	Salaison et assaisonnement
2.23.8	Terminer pour la rubéfaction, resp. la suite de la préparation ; évaluation d'un produit parallèle par le candidat.

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
max.	30	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)

2.25 Salaison cuite 2

Candidat/e:

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

Travail	Points du travail
Salaison <input type="checkbox"/> cuite 2	5

Produit	
Nombre de pièces indiqué	
Nombre de pièces atteint	

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 50 minutes, dont 20 min. parage
Découpe, parage et éventuelle standardisation des découpes

Dans le programme d'examen, le candidat indique le 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. 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

2.25.1	Hygiène du travail
2.25.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.25.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.25.4	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 4 =	
max.	18	0

Position 2 (orientation), DCO 4

2.25.5	Découper et parer la matière première (au moins 20 minutes)
2.25.6	Préparer une saumure à injecter selon la recette
2.25.7	Injecter, immerger
2.25.8	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 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
max.	30	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)

2.26 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, Articles prêts à être cuisiner et Articles prêts à cuire.

Situation initiale: viande en morceau, autres ingrédients préparés.

Position 1, DCO 1 et 2

2.26.1	Hygiène du travail
2.26.2	Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement
2.26.3	Utilisation des machines et/ou appareils
2.26.4	Degré de difficulté des produits préparés

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (orientation), DCO 4 ou 5

2.26.5	Mise-en-place
2.26.6	Préparation en produits prêts à la vente (régularité, exactitude, rentabilité)
2.26.7	Présentation, déclaration
2.26.8	Evaluation des produits par les experts
2.26.9	Evaluation des produits par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
max.	39	0

[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)

2.27 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	12

Canapés ou sandwiches

Articles en gelée

Articles en pâte

Salades + sauces

Rôti froid

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 120 minutes / Le travail doit se faire le premier jour d'examen.

Préparation des 5 produits suivants ainsi que présentation sur des plateaux:

Canapés ou sandwiches, 6 pièces (ingrédients peuvent être préparés et coupés)

Articles en gelée, une tourte ou 6 pièces (ingrédients peuvent être préparés et coupés), les formes ne sont pas prétraitées à la gelée.

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

4 salades et 2 sauces à salades préparées par le candidat pour chaque fois 6 personnes (matière première à la pièce)

1 rôti froid à choix prêt (recommandation pour calcul) --> Entre la position 2.21 et 2.27, l'article peut être choisi seulement une fois.

Position 1, DCO 1 et 2

2.27.1 Hygiène du travail

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

2.27.3 Utilisation des machines et/ou appareils

2.27.4 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	4	=	
max.		18		0

Position 2 (orientation), DCO 4 ou 5

2.27.5 Mise-en-place

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

2.27.7 Présentation, inscription

2.27.8 Evaluation des produits par les experts

2.27.9 Evaluation des produits par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	1	=	
	x	4	=	
	x	1	=	
	x	1	=	
	x	1	=	
max.		24		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)

2.28 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	10

Fondue à la viande / grill de table	
Plats de grillades	
Plateau de viandes froides	
Plateau d'action	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 100 minutes
Préparation de 3 des 4 commandes suivantes:

S'applique en principe pour toutes les commandes: viande et produits à base de viande en morceau, le reste préparé

Fondue à la viande/grill de table pour 4 personnes
Plat pour le grill pour 5 personnes, mariné et garni
Plat de charcuterie (produits à base de viande uniquement), Plat de salaison crue,
Plat mélangé à choix, pour 5 personnes, décoré
Plat action selon indication des experts

Position 1, DCO 1 et 2

2.28.1 Hygiène du travail

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

2.28.3 Utilisation des machines et/ou appareils

2.28.4 Méthode de travail / Efficacité / Vitesse de travail

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

Position 2 (orientation), DCO 4 ou 5

2.28.5 Mise-en-place

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

2.28.7 Présentation, inscription (panneaux d'affichage)

2.28.8 Evaluation des produits par les experts

2.28.9 Evaluation des produits par le candidat

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	24	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)

2.30 Conseil à la clientèle

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1, 1.2-1.5, 2.1-2.5, 4.4

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Conseil à la clientèle	8

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 80 minutes

Les experts préparent 10 exemples de cas.

Pour cela il s'agit d'examiner les points suivants:

tare, sorte de coupe, couper au poids, conservation, labels, suite de la préparation, tendances saisonnières, conseils de service traiteur, ventes complémentaires, réclamations, planification de menus, allergènes, contact visuel.

Position 1, DCO 1 et 2

2.30.1 Travailler dans le respect de l'hygiène

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

2.30.3 Utilisation des machines et/ou appareils

2.30.4 Dénomination et utilisation des morceaux de viande (20 min.)

Points pour report sur le résumé des notes →

Evaluation	Facteur	Fact. pt
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 1 =	
max.	9	0

Position 2 (orientation), DCO 5

2.30.5 Discussion, déroulement de la vente, conclusion de la vente

2.30.6 Aspect extérieur soigné, bonnes manières, présentation personnelle

2.30.7 Planification des menus, conseils de cuisine, tendances saisonnières, labels maison

2.30.8 Vente complémentaire (proposer des ventes complémentaires)

2.30.9 Réclamation de client (comprendre les objections éventuelles du client, informer le supérieur)

2.30.10 Conseils de service traiteur

Points pour report sur le résumé des notes →

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

[Lien vers le tableau auxiliaire pour les experts](#)

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)

2.33 Entretien professionnel Production

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1, 2, 3

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Entretien professionnel Prod.	3

Demande au candidat

Réponse

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 30 minutes

Dans le cadre de la PQ, les experts ont un entretien professionnel avec le candidat comprenant 10 questions sur les sujets traités.

Il faut choisir des sujets qui ont conduit à des questions lors des travaux pratiques.

L'objectif est un entretien avec le candidat avec une série de questions ouverte (p. ex. quoi, comment, combien, etc.)

Toutes les questions et réponses doivent figurer dans le pv.

Thèmes de questions possibles

- CH-TAX, variations de qualité, BDTA, races, etc.
- Transport, décharger, stabuler, filières d'élimination etc.
- Processus d'abattage en général (technique d'abattage comprise)
- Défaut de la viande et divergence de qualité (couleur de la viande, PSD, DFD, taux d'engraissement)
- Principes de la gestion des stocks
- Découper et désosser en général
- Standardisation de la matière première
- Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande
- Description des processus de fabrication dans la charcuterie
- Description des sortes traditionnelles et régionales de saucisses
- Description de la mise-en-place dans la charcuterie
- Description des processus de fabrication pour la production des salaisons crues et cuites
- Description des salaisons crues et cuites traditionnelles et régionales
- Description des procédures de cuisson habituelles dans l'entreprise
- Description des prescriptions de l'entreprise et légales lors du conditionnement et de la déclaration
- Expliquer les labels et les programmes de marques de viande
- Description de la situation technologique de l'entreprise formatrice (âge des machines, prix d'acquisition des installations, etc.)
- Description des principes d'hygiène
- Description de la mise en place du contrôle de l'hygiène
- Description du concept d'hygiène de l'entreprise
- Description des normes et certifications de l'entreprise
- Description du concept de sécurité au travail de l'entreprise
- Description du concept de protection de l'environnement de l'entreprise
- Description du parc des machines de l'entreprise, y compris structure des machines et installations utilisées lors de l'examen

Position 3 (entretien professionnel)

Evaluation Facteur Fact. pt

2.33.1 Sujet 1

	x	3	=	
--	---	---	---	--

2.33.2 Sujet 2

	x	3	=	
--	---	---	---	--

2.33 Entretien professionnel Production

2.33.3 Sujet 3

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.4 Sujet 4

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.5 Sujet 5

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.6 Sujet 6

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33.7 Sujet 7

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.33 Entretien professionnel Production

2.33.8 Sujet 8

$$\boxed{\text{ }} \times 3 = \boxed{\text{ }}$$

2.33.9 Sujet 9

$$\boxed{\text{ }} \times 3 = \boxed{\text{ }}$$

2.33.10 Sujet 10

$$\boxed{\text{ }} \times 3 = \boxed{\text{ }}$$

Points pour report sur le résumé des notes →

max.	90	
-------------	-----------	--

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)

2.34 Entretien professionnel Transformation

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1, 2, 3

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Entretien professionnel Trans.	3

Demande au candidat

Réponse

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 30 minutes

Dans le cadre de la PQ, les experts ont un entretien professionnel avec le candidat comprenant 10 questions sur les sujets traités.

Il faut choisir des sujets qui ont conduit à des questions lors des travaux pratiques.

L'objectif est un entretien avec le candidat avec une série de questions ouverte (p. ex. quoi, comment, combien, etc.)

Toutes les questions et réponses doivent figurer dans le pv.

Thèmes de questions possibles

- Description de la mise-en-place dans la charcuterie et la salaison
- Standardisation de la matière première
- Description des procédés de fabrication pour les différents types de charcuteries
- Description des différents types de boyaux utilisés
- Description de l'effet et de l'utilité des épices et des additifs
- description de l'affinage des saucisses crues
- Description des processus de fabrication pour la production des salaisons crues et cuites
- Description des salaisons crues et cuites traditionnelles et régionales
- Description du type d'emballage, du stockage, de la durée de conservation, etc.
- Reconnaissance et description des produits erronés dans la production de charcuterie et de salaisons

- Principes de la gestion des stocks
- CH-TAX, variations de qualité
- Défaut de la viande et divergence de qualité (couleur de la viande, PSD, DFD, taux d'engraissement)
- Découper et désosser en général
- Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande
- Description des processus de fabrication dans la charcuterie
- Description des sortes traditionnelles et régionales de saucisses
- Description de la mise-en-place dans la charcuterie
- Principes de la gestion des stocks
- Découper et désosser en général
- Standardisation de la matière première
- Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande
- Description des processus de fabrication dans la charcuterie
- Description des sortes traditionnelles et régionales de saucisses
- Description de la mise-en-place dans la charcuterie
- Description des processus de fabrication pour la production des salaisons crues et cuites
- Description des salaisons crues et cuites traditionnelles et régionales
- Description des procédures de cuisson habituelles dans l'entreprise
- Description des prescriptions de l'entreprise et légales lors du conditionnement et de la déclaration
- Expliquer les labels et les programmes de marques de viande
- Description de la situation technologique de l'entreprise formatrice (âge des machines, prix d'acquisition des installations, etc.)
- Description des principes d'hygiène
- Description de la mise en place du contrôle de l'hygiène
- Description du concept d'hygiène de l'entreprise
- Description des normes et certifications de l'entreprise
- Description du concept de sécurité au travail de l'entreprise
- Description du concept de protection de l'environnement de l'entreprise
- Description du parc des machines de l'entreprise, y compris structure des machines et installations utilisées lors de l'examen

Position 3 (entretien professionnel)

2.34.1 Sujet 1

Evaluation Facteur Fact. pt

	x	3	=	
--	---	---	---	--

2.34 Entretien professionnel Transformation

2.34.2 Sujet 2

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34.3 Sujet 3

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34.4 Sujet 4

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34.5 Sujet 5

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34.6 Sujet 6

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34 Entretien professionnel Transformation

2.34.7 Sujet 7

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34.8 Sujet 8

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34.9 Sujet 9

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.34.10 Sujet 10

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

Points pour report sur le résumé des notes →

$$\boxed{\text{max.}} \quad \boxed{90} \quad \boxed{}$$

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)

2.35 Entretien professionnel Commercialisation

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1, 2, 3

Travail	Points du travail
<input type="checkbox"/> Entretien professionnel Commer.	3

Demande au candidat

Réponse

Consignes d'exécution:

Temps obligatoire: 30 minutes

Dans le cadre de la PQ, les experts ont un entretien professionnel avec le candidat comprenant 10 questions sur les sujets traités.

Il faut choisir des sujets qui ont conduit à des questions lors des travaux pratiques.

L'objectif est un entretien avec le candidat avec une série de questions ouverte (p. ex. quoi, comment, combien, etc.)

Toutes les questions et réponses doivent figurer dans le pv.

Thèmes de questions possibles

- Description de la fabrication de préparations de viande et produits à base de viande prêts à la vente
- Description de la fabrication des articles traiteur
- Description des principes de la présentation du comptoir de vente
- Description des différents types de plats pour la vente
- Description des mesures de promotion des ventes
- Description des points forts pour une présentation optimale des produits
- Description des accessoires de décoration et de présentation
- Description des relations avec les clients, situations problématiques comprises
- Description des éléments du déroulement de vente
- Description des points forts concernant les conseils aux clients du catering
- Conseils concernant l'utilisation et la préparation des produits de vente
- Description des directives de l'entreprise et légales lors du conditionnement et de la déclaration
- Principes de la gestion des stocks
- Découper et désosser en général
- Défauts de la viande et divergence de qualité (couleur de la viande, PSE, DFD, degré d'engraissement)
- Standardisation de la matière première
- Dénomination et utilisation de tous les morceaux de viande
- Description des processus de production dans la charcuterie
- Description des sortes de saucisses traditionnelles et régionales
- Description de la mise-en-place dans la charcuterie
- Description des processus de fabrication pour la production des salaisons crues et cuites
- Description des salaisons crues et cuites traditionnelles et régionales
- Description des procédures de cuisson habituelles dans l'entreprise
- Expliquer les labels et les programmes de marques de viande
- Description de la situation technologique de l'entreprise formatrice (âge des machines, prix d'acquisition des installations, etc.)
- Description des principes d'hygiène
- Description de la mise en place du contrôle de l'hygiène
- Description du concept d'hygiène de l'entreprise
- Description des normes et certifications de l'entreprise
- Description du concept de sécurité au travail de l'entreprise
- Description du concept de protection de l'environnement de l'entreprise
- Description du parc des machines de l'entreprise, y compris structure des machines et installations utilisées lors de l'examen

Position 3 (entretien professionnel)

Evaluation Facteur Fact. pt

2.35.1 Sujet 1

x 3 =

2.35 Entretien professionnel Commercialisation

2.35.2 Sujet 2

$$\boxed{\text{Yellow}} \times 3 = \boxed{\text{Grey}}$$

2.35.3 Sujet 3

$$\boxed{\text{Yellow}} \times 3 = \boxed{\text{Grey}}$$

2.35.4 Sujet 4

$$\boxed{\text{Yellow}} \times 3 = \boxed{\text{Grey}}$$

2.35.5 Sujet 5

$$\boxed{\text{Yellow}} \times 3 = \boxed{\text{Grey}}$$

2.35.6 Sujet 6

$$\boxed{\text{Yellow}} \times 3 = \boxed{\text{Grey}}$$

2.35 Entretien professionnel Commercialisation

2.35.7 Sujet 7

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.35.8 Sujet 8

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.35.9 Sujet 9

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

2.35.10 Sujet 10

$$\boxed{} \times 3 = \boxed{}$$

Points pour report sur le résumé des notes →

$$\boxed{\text{max.}} \quad \boxed{90} \quad \boxed{}$$

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 optionnelle.

L'évaluation se fait de 0 à 3 points.

Les divergences 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.

2.18 Articles prêts à être cuisinés	Points 0-3
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Moyenne	
Arrondi	

2.19 Articles prêts à cuire	Points 0-3
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Moyenne	
Arrondi	

2.26 Plat du jour	Points 0-3
Plat du jour	
Plat du jour	
Plat du jour	
Plat du jour	
Plat du jour	
Moyenne	
Arrondi	

2.27 Article traiteur 1	Points 0-3
Canapés ou sandwiches	
Articles en gelée	
Articles en pâte	
Salades + sauces	
Rôti froid	
Moyenne	
Arrondi	

Table d'aide pour les experts

2.28 Article traiteur 2		Points 0-3
Fondue à la viande / grill de table		
Plats de grillades		
Plateau de viandes froides		
Plateau d'action		
Moyenne		
Arrondi		

2.29 Présentation					
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
2.32.1 Calculer la part des os ou de l'emballage (tare) (en kg et en %)				
kg	%	Morceau calculé	CHF/kg	CHF
2.31.2 Calculer le prix de vente				
kg	%	Morceau calculé	CHF/kg	CHF
2.32.3 Calculer la perte de poids (en kg et en %)				
kg	%	Morceau calculé	CHF/kg	CHF

