



**Schweizer Fleisch-  
Fachverband**

**Union Professionnelle  
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale  
Svizzera della Carne**

## **Programme de formation**

**pour**

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



Quelle: DragonImages - Fotolia

**Version: 1**

**Editeur et fournisseur:**

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, 8031 Zürich, © 2017 by SFF

## Table des matières

1. Introduction .....	3
2. Bases de la pédagogie professionnelle .....	3
4. Programme de formation Entreprise .....	7
5. Autres remarques .....	46

## Liste des abréviations

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

# 1. Introduction

S'appuyant sur les dispositions de la loi fédérale sur la formation professionnelle et l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de bouchère-charcutière/boucher-charcutier avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), la formation pratique se déroule dans l'entreprise formatrice conformément au Plan de formation et selon le présent Programme de formation Entreprise. Ce dernier fait partie du Dossier de formation tout comme le Rapport de formation et les pages du rapport. Le Programme de formation Entreprise vous sert de soutien pour les travaux pratiques qui sont exécutés dans l'entreprise formatrice.

## 2. Bases de la pédagogie professionnelle

### Généralités

Les objectifs évaluateurs comportent des indications par année d'apprentissage. Elles se réfèrent au comportement final des apprentis. La formation aux bases doit être mise en route plus tôt déjà afin que, à la fin des semestres indiqués, l'objectif évaluateur puisse être exécuté de manière indépendante. Dans la suite de la formation, les capacités acquises seront encore approfondies.

### Pour les apprentis

**Art. 12<sup>1</sup>:** La personne en formation constitue, pendant la formation à la pratique professionnelle, un Dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants en relation avec les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

### A quoi sert le Programme de formation Entreprise?

- Il représente la base de la Formation en entreprise
- C'est un outil de travail pour relever le niveau de la formation
- Il sert à une auto-évaluation

### Comment puis-je utiliser le Programme de formation Entreprise?

- Complétez le Programme de formation Entreprise de manière autonome. Relevez tous les 15 jours le niveau du processus d'apprentissage atteint à chaque fois.
- Conservez le Programme de formation Entreprise avec le Dossier de formation. Ces documents vous permettent de documenter votre niveau de formation.
- Prenez le Programme de formation Entreprise vous lors de discussions avec le formateur sur le Rapport de formation.

## Pour le formateur

• **Art. 7<sup>1</sup>**: Dès le début de la formation, les prestataires en formation donnent aux personnes en formation des directives et des recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier sur la communication concernant les dangers (symboles de risques, pictogrammes, indications d'interdictions) dans ces trois domaines, et ils les leur expliquent.

- Le formateur contrôle et signe le Programme de formation Entreprise chaque trimestre. Au moins une fois par semestre il discute les documents du Dossier de formation avec la personne en formation.
- Différents exemples sont présentés dans la colonne Concrétisation sur les moyens d'atteindre l'objectif. Ils ne sont cependant ni complets, ni définitifs.
- Les formateurs sont tenus de transmettre correctement aux apprentis les différents domaines du Programme de formation Entreprise.
- Si certaines tâches ou domaines ne peuvent pas être effectués dans la propre entreprise, la formation doit se faire dans une autre entreprise.
- Le Programme de formation Entreprise laisse de la place pour noter des tâches complémentaires ou des activités supplémentaires effectuées et permettre aux apprentis de les décrire.
- Sur la base du Programme de formation Entreprise, l'entreprise formatrice établit une planification de la formation pour les apprentis.

Durée de formation recommandée dans les différents secteurs:

### 1<sup>e</sup> année de formation

L'**introduction et l'approfondissement** dans les domaines de compétences opérationnelles 1 et 2 se fait pendant la 1<sup>e</sup> année de formation.

### 2<sup>e</sup> année de formation

La **pratique** des domaines de compétences opérationnelles 1 et 2 se fait pendant la 2<sup>e</sup> année, et éventuellement **l'approfondissement et la pratique** des domaines de compétences opérationnelles en rapport avec le domaine spécifique choisi.

## Description des différents objectifs et définition des échelons de compétence C

Pour toutes les thématiques on indique tout d'abord les domaines de compétences opérationnelles, les compétences opérationnelles, puis les différents objectifs évaluateurs (numérotés). Tout comme les objectifs évaluateurs, les domaines de compétences opérationnelles et compétences opérationnelles sont obligatoires et peuvent aussi être mesurés.

### Compétence opérationnelle (CO)

La compétence opérationnelle est signalée par la capacité à venir à bout avec succès d'une situation professionnelle. Pour cela un professionnel compétent met en place de manière organisée une combinaison spécifique à la situation de connaissances, de capacités et de comportements. Dans le cours de la formation les apprentis acquièrent les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles nécessaires pour chaque compétence opérationnelle.

### Domaine de compétences opérationnelles

Les activités professionnelles, c.à.d. les activités qui nécessitent des compétences similaires ou font partie d'un processus de travail similaire, sont regroupées dans les domaines de compétences opérationnelles.

### Objectifs évaluateurs

Les objectifs évaluateurs concrétisent la compétence opérationnelle et tiennent compte des besoins actuels de l'évolution économique et sociétale. En ce qui concerne la coopération du lieu de formation, les objectifs évaluateurs sont coordonnés entre eux. Ils sont généralement différents pour l'entreprise formatrice, l'école professionnelle et les CI, la formulation peut aussi être similaire (p.ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou pour les activités artisanales).

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

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

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

## Légende concernant le Programme de formation

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
①	②	③	④	⑤	⑥	⑧
1.5.2	1-2	x	x	Emballer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande (C3)	Les bouchers-charcutiers emballent de manière professionnelle la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande.  Ils recourent à des procédés adéquats et respectent les conditions spécifiques à l'entreprise, les prescriptions légales, les directives de conservation, les principes de l'efficacité des ressources et les souhaits des clients.  C'est-à-dire: <ul style="list-style-type: none"> <li>Emballer les produits conformément aux instructions de l'entreprise.</li> </ul>	⑧
1	Numéro de l'objectif évaluateur					
2	Année d'apprentissage au cours de laquelle il est recommandé de traiter ces objectifs					
3	L'objectif est-il traité à l'école professionnelle?					
4	L'objectif est-il traité lors des cours interentreprises?					
5	Description générale de l'objectif évaluateur					
6	Réalisation détaillée de l'objectif évaluateur					
7	Complément d'explication concernant l'objectif évaluateur					
8	Documentation de l'entreprise (visa, date)					

## Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
	1	2	3	4	5
<b>1 Transformation de la viande</b>	1.1 Planifier et organiser le travail	1.2 Transformer et préparer la viande	1.3 Préparer les produits de charcuterie	1.4 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande	1.5 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande
<b>2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité</b>	2.1 Evaluer les tendances et les développements	2.2 Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions	2.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions	2.4 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions	2.5 Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations
<b>3 Production de la viande, de préparations de viande et de produits à base de viande (domaine spécifique production et transformation)</b>	3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production	3.2 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort	3.3 Préparer des produits de salaison	3.4 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler	3.5 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente
<b>4 Préparation et vente de produits à base de viande (domaine spécifique préparation et vente)</b>	4.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande	4.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer des articles traiteur	4.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes	4.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients	

Pour tenir compte de la spécialisation de l'entreprise, les entreprises formatrices, resp. les personnes en formation, choisissent dans le domaine de compétences opérationnelles 3 ou 4 au minimum trois compétences opérationnelles. A l'école professionnelle ainsi que lors des cours interentreprises, toutes les compétences opérationnelles feront l'objet de la formation.

### Niveau d'exigences de la profession

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

## 4. Programme de formation Entreprise

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>1 Transformation de la viande</b>	1.1 Planifier et organiser le travail  Les bouchers-charcutiers planifient et organisent leur travail de manière efficace et conformément aux instructions de l'entreprise.	1.2 Transformer et préparer la viande	1.3 Préparer les produits de charcuterie	1.4 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande	1.5 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.1.2	1			Entreprendre les tâches selon la description de poste  (C3)	<b>Les bouchers-charcutiers décrivent les postes, leurs tâches et leurs responsabilités pour leur entreprise.</b>  <b>Ils expliquent leur description de poste, se chargent de leurs tâches consciencieusement et respectent les instructions.</b>	
1.1.3	1	x		Relever les temps de travail  (C3)	<b>Les bouchers-charcutiers relèvent leur temps de travail personnel et l'inscrivent correctement conformément aux instructions de l'entreprise.</b>  C'est-à-dire:  Ils connaissent le système de relevé du temps de travail de leur entreprise et savent l'utiliser correctement.	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.1.4	1	x		Gérer les stocks (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers gèrent les stocks de marchandises conformément aux directives légales et de l'entreprise, ainsi qu'aux standards de l'efficacité énergétique et des ressources.</p> <p>Ils prennent les marchandises et les produits en charge, les stockent conformément aux instructions et assurent la séparation du flux des marchandises et la traçabilité.</p> <p>Ils contrôlent la qualité et, en cas de problèmes de qualité, mettent les mesures adéquates en place.</p> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer correctement le contrôle des marchandises à l'arrivée</li> <li>• Introduire correctement les marchandises et les produits dans le stock.</li> <li>• Ils déposent les bulletins de livraison dans le bon dossier.</li> </ul> <p>En cas de défauts, ils informent la personne responsable.</p>	
<b>Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):</b>						
<b>Remarques</b>						



Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
	1	2	3	4	5
1 Transformation de la viande	1.1 Planifier et organiser le travail	1.2 Transformer et préparer la viande Les bouchers-charcutiers désossent éventuellement les morceaux de viande proprement et selon l'objectif d'utilisation. Ils réalisent le parage fin des sortes de viandes conformément aux instructions de l'entreprise et aux commandes et les désignent au moyen des termes professionnels corrects.	1.3 Préparer les produits de charcuterie	1.4 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande	1.5 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.2.3	1-2	x	x	Taxer les carcasses (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers du domaine spécifique «production et transformation» taxent les morceaux de carcasses correctement conformément à la CH-TAX et calculent les parts de viande et d'os ainsi que les déductions à chaque fois</p> <p>En guise d'alternative, la taxation et l'évaluation peuvent aussi se faire selon les directives internes à l'entreprise.</p> <p>Les bouchers-charcutiers du domaine spécifique «préparation et vente» calculent les parts de viande et d'os ainsi que les déductions à chaque fois.</p>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.2.4	1-2	x	x	Désosser la viande (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers du domaine spécifique «production et transformation» désossent des morceaux choisis d'une carcasse de manière efficace et propre.</p> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les morceaux des viandes de bœuf, de veau, de porc (en guise d'alternative une des sortes peut être remplacée par de la volaille ou de l'agneau).</li> <li>• Pour les entreprises qui se sont spécialisées sur un seul type de viande, les apprentis doivent savoir désosser 3 espèces de ce type.</li> </ul> <p>Les bouchers-charcutiers du domaine spécifique «préparation et vente» savent distinguer les morceaux désossés, les nommer correctement et les transformer.</p>	
1.2.5	1-2	x	x	Réaliser le parage en-gros et grossier et stocker (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers réalisent le parage en-gros et grossier de différents morceaux de viande.</p> <p>Ils emballent, étiquettent et stockent les morceaux de viande conformément à leur rassisement optimal</p>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.2.6	1-2	x	x	Effectuer la standardisation de la matière première (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers déterminent pour les découpes de viande la standardisation spécifique à l'entreprise.</p> <p>Ils attribuent les découpes de viande aux différents modes de préparation correspondants.</p>	
1.2.7	1-2	x	x	Effectuer le parage fin (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers effectuent le parage fin des morceaux de viande selon les instructions de l'entreprise ou les demandes des clients.</p> <p>Ils préparent les morceaux de viande selon l'usage prévu pour le magasin ou selon les spécifications du client.</p> <p>Pour cela ils utilisent les types de coupe appropriés.</p> <p>Types de coupe signifie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• escalopes, steaks</li> <li>• ragoût, fricassée, goulache</li> <li>• émincé</li> </ul>	
1.2.8	1-2	x	x	Reconnaître les différences de qualité (C4)	<p>Les bouchers-charcutiers reconnaissent les différences de qualité de la viande en se basant sur des paramètres indicatifs tels que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur de la viande</li> <li>- PSE</li> <li>- DFD</li> <li>- taux d'engraissement</li> </ul> <p>En cas de divergences, ils en informent leur supérieur.</p>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
<b>Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):</b>						
<b>Remarques</b>						
<b>Dossier de formation „1.2 Transformer et préparer la viande“ réalisé.</b> <b>Confirmation Formateur / Date</b>						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
	1	2	3	4	5
1 Transformation de la viande	1.1 Planifier et organiser le travail	1.2 Transformer et préparer la viande	1.3 Préparer les produits de charcuterie Les bouchers-charcutiers produisent des charcuteries conformément aux instructions et aux recettes de l'entreprise. Ils utilisent les épices et les additifs correspondants et justifient les paramètres du processus de production comme par exemple la gestion de la température	1.4 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande	1.5 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.3.1	1-2	x	x	Préparer des chairs à saucisses et des charcuteries (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers du domaine spécifique «Production et transformation» préparent des produits choisis parmi les groupes de produit à base de viande suivants, conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saucisses échaudées</li> <li>- saucisses crues</li> <li>- saucisses à chair cuite, terrines ou pâtés en croûte</li> </ul> <p>Les bouchers-charcutiers du domaine spécifique «Préparation et vente» préparent une mêlée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hamburger</li> <li>- rôti haché</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>En guise d'alternative ils produisent une terrine ou un pâté en croûte conformément aux instructions de l'entreprise.</p>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.3.2	1-2	x	x	Utiliser les épices et les additifs (C3)	Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de cutterage, de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise.	
1.3.3	1-2	x		Transformer les charcuteries (C3)	Les bouchers-charcutiers se chargent de la suite du traitement des charcuteries conformément aux indications de l'entreprise (mode d'emballage, stockage, durée de conservation, etc.).	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „1.3 Préparer les produits de charcuterie “ réalisé. Confirmation Formateur / Date						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
	1	2	3	4	5
1 Transformation de la viande	1.1 Planifier et organiser le travail	1.2 Transformer et préparer la viande	1.3 Préparer les produits de charcuterie	1.4 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande  Les bouchers-charcutiers cuisent la viande et produisent des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande. Ce faisant, ils veillent aux principes de la physiologie alimentaire ainsi qu'à l'effet conservateur des processus de cuisson.	1.5 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.4.2	1-2	x	x	Cuisiner des produits et de la viande (C3)	Les bouchers-charcutiers cuisinent des produits traditionnels et régionaux et de la viande avec au moins 4 méthodes de cuisson. Pour cela ils utilisent leurs connaissances de diététique.  C'est-à-dire: Il peut aussi s'agir de produits semi-finis comme cuire du fromage d'Italie, pocher des saucisses à rôtir, griller des hamburgers ou rôtir un rôti.	
1.4.3	1-2	x	x	Préparer des produits prêts à cuire, à poêler et à servir (C3)	Les bouchers-charcutiers préparent de manière autonome les produits prêts à cuire, à poêler et à servir selon les recettes de l'entreprise et avec les programmes de cuisson correspondants.	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.4.4	1-2	x	x	Choisir les programmes de pasteurisation et de stérilisation (C3)	Les bouchers-charcutiers choisissent les bons programmes de pasteurisation et de stérilisation et expliquent le processus d'une pasteurisation.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „1.4 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande“ réalisé. Confirmation Formateur / Date						



Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
	1	2	3	4	5
1 Transformation de la viande	1.1 Planifier et organiser le travail	1.2 Transformer et préparer la viande	1.3 Préparer les produits de charcuterie	1.4 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande	1.5 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande  Les bouchers-charcutiers emballent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande conformément aux instructions de l'entreprise avec les modes et procédures de conditionnement appropriés. Ils préparent la déclaration des emballages avec des étiquettes et calculent les prix de vente.

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.5.2	1-2	x	x	Emballer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande  (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers emballent de manière professionnelle la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande.</p> <p>Ils recourent à des procédés adéquats et respectent les conditions spécifiques à l'entreprise, les prescriptions légales, les directives de conservation, les principes de l'efficacité des ressources et les souhaits des clients.</p> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emballer les produits conformément aux instructions de l'entreprise.</li> </ul>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
1.5.3	1-2	x	x	Etiqueter et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers étiquettent et déclarent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande conformément aux instructions de l'entreprise, aux prescriptions légales et aux souhaits des clients.</p> <p>Ils garantissent ainsi l'information, l'étiquetage, la transparence et la traçabilité.</p> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Etiqueter les produits conformément aux instructions de l'entreprise.</li> </ul>	
1.5.4	1-2	x	x	Calculer les prix de vente (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande sur la base des valeurs données.</p> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les prix de vente de préparations de viande ou de produits à base de viande tels que des atrioux, des escalopes chasseur, des brochettes, etc.</li> </ul>	
<b>Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):</b>						
<b>Remarques</b>						
<b>Dossier de formation „1.5 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande“ réalisé.</b>						
<b>Confirmation Formateur / Date</b>						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité</b>	<b>2.1 Evaluer les tendances et les développements</b>  Les bouchers-charcutiers indiquent les tendances, les possibilités de formation, de formation continue et de promotion dans la branche et évaluent les évolutions possibles.	2.2 Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions	2.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions	2.4 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions	2.5 Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.1.5	1-2			Distinguer la technologie dans l'entreprise d'apprentissage (C4)	Les bouchers-charcutiers distinguent le niveau technologique actuel, en particulier l'équipement des machines de leur entreprise d'apprentissage par rapport à des entreprises comparables (par exemple le type et l'âge des machines et des installations).	
<b>Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):</b>						
<b>Remarques</b>						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité</b>	2.1 Evaluer les tendances et les développements	2.2 Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions  Les bouchers-charcutiers garantissent l'hygiène et les standards de sécurité des denrées alimentaires à l'aide de mesures appropriées et d'attitudes conformes aux instructions.	2.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions	2.4 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions	2.5 Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.2.1	1	x	x	Appliquer les mesures d'hygiène personnelle (C3)	Les bouchers-charcutiers appliquent correctement et consciencieusement les principes de l'hygiène personnelle.  Ils indiquent aussi les possibles conséquences d'une hygiène personnelle insatisfaisante à leur poste de travail.	
2.2.2	1	x		Effectuer l'autocontrôle et appliquer les listes de contrôle (C3)	Les bouchers-charcutiers montrent les avantages de l'autocontrôle et appliquent les mesures appropriées.  Ils tiennent à jour correctement et consciencieusement les fiches et les listes de contrôle (contrôle du nettoyage, de la température, etc.) du concept d'hygiène de l'entreprise et les classent comme il se doit.	
2.2.3	1	x	x	Appliquer la bonne pratique de fabrication (C3)	Les bouchers-charcutiers appliquent la bonne pratique de fabrication chaque jour dans le processus de travail correspondant et mettent en œuvre les directives de la procédure pratique.	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.2.6	1-2	x	x	Appliquer les prescriptions du concept HACCP (C3)	Les bouchers-charcutiers appliquent les principes du concept HACCP de l'entreprise selon les prescriptions.	
2.2.7	1-2			Interpréter et appliquer les conditions cadre en matière d'hygiène (C3)	Les bouchers-charcutiers se comportent conformément aux principes du concept d'hygiène de leur entreprise et respectent les conditions cadre correspondantes.  C'est-à-dire: Les instructions internes à l'entreprise sont mises en œuvre, les écarts sont documentés et annoncés au supérieur. Il s'agit d'éviter que des erreurs se répètent.	
2.2.8	1	x		Apporter le soutien aux autorités (C3)	Les bouchers-charcutiers appliquent correctement toutes les mesures et modes de comportement afin de soutenir directement et indirectement le travail des organes officiels de contrôle.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité</b>	2.1 Evaluer les tendances et les développements	2.2 Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions	2.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions  Les bouchers-charcutiers assurent la sécurité au travail et la protection de la santé selon les instructions avec des mesures appropriées et par leur comportement. Ce faisant, ils respectent les instructions de la loi et de l'entreprise.	2.4 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions	2.5 Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.3.1	1	x	x	Appliquer les principes de la sécurité au travail (C3)	<p style="background-color: #fff2cc;">Les bouchers-charcutiers appliquent les principes personnels de la sécurité et de la protection de la santé dans l'environnement de l'entreprise et à l'extérieur de celle-ci conformément aux prescriptions.</p> <p>C'est-à-dire: Aborder sciemment d'éventuelles situations dangereuses dans le but de préserver la santé.</p>	
2.3.4	1		x	Mettre en œuvre des mesures de la SPST (C3)	<p style="background-color: #fff2cc;">Les bouchers-charcutiers appliquent de manière conséquente et réfléchie toutes les mesures permettant d'éviter les accidents et les problèmes de santé dus au travail.</p>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.3.5	1	x		Compléter les listes de contrôle (C3)	Les bouchers-charcutiers complètent correctement et consciencieusement les feuilles et les listes de contrôle du concept de sécurité au travail et de protection de la santé de l'entreprise.	
2.3.8	1	x		Respecter les prescriptions (C3)	Les bouchers-charcutiers organisent leur travail de sorte que les prescriptions des organes officiels de contrôle soient appliquées.  C'est-à-dire: Par exemple ne pas arriver au travail en état d'ébriété.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité</b>	2.1 Evaluer les tendances et les développements	2.2 Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions	2.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions	2.4 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions  Les bouchers-charcutiers assurent la protection de l'environnement selon les prescriptions avec des mesures appropriées et par leur comportement. Ce faisant ils respectent les instructions de la loi et de l'entreprise.	2.5 Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.4.1	1	x	x	Gérer correctement les déchets (C3)	<p style="background-color: yellow;">Les bouchers-charcutiers évitent et réduisent autant que possible les déchets.</p> <p style="background-color: yellow;">Ils dirigent les os, les graisses et les différents déchets vers les filières de recyclage et d'élimination correspondantes. Ce faisant ils respectent les instructions de l'entreprise.</p>	
2.4.2	1	x	x	Appliquer correctement les principes (C3)	<p style="background-color: yellow;">Les bouchers-charcutiers appliquent correctement et consciencieusement les principes de la protection de l'environnement.</p>	



N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.4.3	1	x		Evaluer un problème (C3)	Les bouchers-charcutiers évaluent régulièrement la situation dans leurs processus de travail en tenant compte de la protection de l'environnement.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité</b>	2.1 Evaluer les tendances et les développements	2.2 Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions	2.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions	2.4 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions	2.5 Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations  Les bouchers-charcutiers assurent avec des mesures appropriées le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations. Ce faisant ils respectent les instructions de la loi et de l'entreprise.

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.5.1	1-2	x	x	Expliquer le stockage (C3)	<p style="background-color: yellow;">Les bouchers-charcutiers montrent les mesures d'efficacité énergétique pour le stockage et le rassissement de la viande et de produits à base de viande sur la base d'exemples.</p> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Par exemple stocker autant que possible les produits réfrigérés dans la chambre froide, etc.</li> </ul>	
2.5.2	1-2	x		Calculer les pertes de poids (C3)	<p style="background-color: yellow;">Les bouchers-charcutiers limitent les pertes de poids et les baisses de qualité des marchandises par des mesures appropriées.</p>	
2.5.3	1	x	x	Citer la structure et la fonction des machines (C3)	<p style="background-color: yellow;">Les bouchers-charcutiers montrent la structure et le mode de fonctionnement des machines, des appareils et des ustensiles utilisés et forment des collaborateurs dans ce secteur.</p> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Par collaborateurs on entend aussi les apprentis dans les années antérieures.</li> </ul>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
2.5.4	1-2			Utiliser les machines (C3)	Les bouchers-charcutiers utilisent les machines dans leur processus de travail de manière efficace et conformément à leur utilisation optimale, de manière économique et favorable à l'environnement.	
2.5.5	1-2			Effectuer les travaux de maintenance (C3)	Les bouchers-charcutiers effectuent de façon autonome des petits travaux de maintenance sur les machines.	
2.5.6	1-2			Assurer le maintien de la valeur (C3)	Les bouchers-charcutiers expliquent les mesures à prendre pour maintenir la valeur des machines et les appliquent dans leur secteur de travail.	
2.5.7	1-2			Utiliser les listes de contrôle (C4)	Les bouchers-charcutiers utilisent les listes de contrôle stipulées dans l'entreprise et les interprètent selon leur fonction.	
2.5.8	1-2			Recourir aux mesures (C3)	En cas de pannes techniques, Les bouchers-charcutiers recourent aux mesures prévues ou alarment leur supérieur.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>3 Production de la viande, de préparations de viande et de produits à base de viande</b>	3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production  Les bouchers-charcutiers appliquent les prescriptions légales lors de la production de viande et respectent toutes les prescriptions.	3.2 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort	3.3 Préparer des produits de salaison	3.4 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler	3.5 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.1.1	1-2	x		Respecter les prescriptions de protection des animaux (C3)	Les bouchers-charcutiers respectent les prescriptions de la protection des animaux depuis l'arrivée des bêtes jusqu'à leur étourdissement.  Ils assurent ainsi un traitement sans stress et éthiquement correct des animaux.	
3.1.2	1-2	x		Décrire les prescriptions légales (C3)	Les bouchers-charcutiers appliquent les dispositions légales de la gestion d'un abattoir.	
3.1.3	1-2	x		Exposer la procédure du contrôle des viandes (C3)	Les bouchers-charcutiers présentent les objectifs et les procédures lors du contrôle des viandes et se chargent des tâches transmises par les vétérinaires.	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.1.4	1-2	x		Appliquer correctement les mesures d'hygiène lors de l'abattage (C3)	Les bouchers-charcutiers expliquent les dispositions légales concernant l'hygiène lors de l'abattage et appliquent de manière conséquente les mesures prescrites.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production“ réalisé. Confirmation Formateur / Date						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
	1	2	3	4	5
3 Production de la viande, de préparations de viande et de produits à base de viande	3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production	3.2 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort Les bouchers-charcutiers déchargent et étourdissent les animaux, les abattent et établissent le poids mort.	3.3 Préparer des produits de salaison	3.4 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler	3.5 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.2.1	1-2	x		Organiser le déchargement des transports d'animaux (C3)	Les bouchers-charcutiers organisent le déchargement des véhicules de transport et le transfert dans les box d'attente de manière autonome.	
3.2.2	1-2	x	x	Etourdir les animaux (C3)	Les bouchers-charcutiers étourdissent les animaux de rente avec ménagement et rapidement selon les dernières connaissances de la protection des animaux. Pour cela ils suivent les cours de formation prévus par la loi. Les bouchers-charcutiers assurent un étourdissement sans stress. Dans les entreprises qui n'abattent qu'une seule sorte d'animaux, il s'agit de maîtriser les travaux aux différents postes de la ligne d'abattage.	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.2.3	1-2	x	x	Appliquer les dispositions légales pour l'abattage (C3)	Les bouchers-charcutiers expliquent l'importance des dispositions légales d'abattage et les appliquent correctement et consciencieusement.	
3.2.4	1-2	x	x	Appliquer les directives de taxation (C3)	Les bouchers-charcutiers appliquent les directives de taxation des carcasses d'animaux selon les instructions.  Pour les espèces animales pour lesquelles il n'y a aucune prescription de taxation, l'état des carcasses doit être évalué conformément aux prescriptions de qualité et d'hygiène.	
3.2.5	1-2	x	x	Orienter les sous-produits vers le canal d'utilisation optimal (C3)	Les bouchers-charcutiers orientent les sous-produits d'abattage et les viscères vers le meilleur canal d'utilisation possible.	
3.2.6	1-2	x		Décrire les filières d'élimination (C3)	Les bouchers-charcutiers expliquent les filières d'élimination prescrites et éliminent les sous-produits correctement selon les prescriptions.	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „3.2 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort “ réalisé. Confirmation Formateur / Date						



Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
	1	2	3	4	5
3 Production de la viande, de préparations de viande et de produits à base de viande	3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production	3.2 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort	3.3 Préparer des produits de salaison  Les bouchers-charcutiers préparent et transforment les produits de salaison conformément aux instructions de l'entreprise et aux recettes. Ils utilisent les épices et les additifs correspondants et justifient la gestion de la température.	3.4 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler	3.5 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.3.1	1-2	x	x	Préparer et transformer les produits de salaison (C3)	<p>Parmi les groupes de salaisons suivants, les bouchers-charcutiers préparent et transforment des produits sélectionnés conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon cru</li> <li>- jambon cuit</li> <li>- lard</li> <li>- viande séchée</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>C'est-à-dire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ils sont capables de préparer les matières premières pour la production ou de mettre à disposition les produits finis pour la vente.</li> </ul>	
3.3.2	1-2	x	x	Préparer les recettes (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers expliquent les compositions des recettes propres à l'entreprise pour la fabrication de salaisons. Ils préparent la matière première conformément aux recettes.</p>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.3.3	1-2	x	x	Utiliser les épices et les additifs (C3)	Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise.	
3.3.4	1-2	x		Transformer les produits de salaison (C3)	Les bouchers-charcutiers transforment les marchandises conformément aux instructions de l'entreprise et les entreposent correctement.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „3.3 Préparer des produits de salaison“ réalisé. Confirmation Formateur / Date						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
3 Production de la viande, de préparations de viande et de produits à base de viande	3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production	3.2 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort	3.3 Préparer des produits de salaison	3.4 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler  Les bouchers-charcutiers préparent des produits prêts à cuisiner et à poêler conformément aux instructions et aux recettes de l'entreprise.	3.5 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.4.1	1-2	x	x	Préparer des produits à base de viande prêts à cuisiner (C3)	<p style="background-color: #ffffcc;">Les bouchers-charcutiers préparent au moins 5 produits à base de viande prêts à cuisiner suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="background-color: #ffffcc;">- viande émincée</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- ragoût</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- viande hachée</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- escalopes</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- côtelettes</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- paupiettes</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- brochettes</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- civet en marinade</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- rôti farci</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- spécialités de grillades</li> <li style="background-color: #ffffcc;">- spécialités régionales</li> </ul>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.4.2	1-2	x	x	Préparer des produits à base de viande prêts à poêler (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers préparent au moins 4 produits à base de viande prêts à poêler suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- atriaux</li> <li>- hamburgers</li> <li>- galettes de viande hachée</li> <li>- rôti haché</li> <li>- cordon bleu</li> <li>- escalopes panées</li> <li>- escalopes assaisonnées</li> <li>- viande marinée</li> <li>- spécialités de grillades</li> <li>- cevapcici</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul>	
<b>Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):</b>						
<b>Remarques</b>						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
3 Production de la viande, de préparations de viande et de produits à base de viande	3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production	3.2 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort	3.3 Préparer des produits de salaison	3.4 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler	3.5 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente  Les bouchers-charcutiers préparent des plats du jour et des emballages prêts à la vente conformément aux instructions de l'entreprise.

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
3.5.1	1-2	x	x	Préparer des plats (C3)	Les bouchers-charcutiers préparent des plats du jour, des offres spéciales ou des promotions pour la vente au quotidien.	
3.5.2	1-2	x		Emballer les produits (C3)	Les bouchers-charcutiers emballent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande conformément aux instructions de l'entreprise.  Ce faisant ils utilisent les technologies et le matériel d'emballage appropriés.	
<b>Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):</b>						
<b>Remarques</b>						
<b>Dossier de formation „3.4 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler et 3.5 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente“ réalisé.</b>						
<b>Confirmation Formateur / Date</b>						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
4 Préparation et vente de produits à base de viande	<p>4.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande</p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent, manuellement ou en ayant recours à des machines, de la viande, des produits à base de viande, les transforment, les emballent et les déclarent.</p>	4.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur	4.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes	4.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
4.1.1	1-2	x	x	Préparer des plateaux pour la fondue de viande et des plateaux de charcuteries (C5)	<p>Les bouchers-charcutiers préparent des plateaux pour la fondue de viande et des plateaux de charcuterie selon les souhaits spécifiques des clients de manière attrayante.</p> <p>Pour cela ils respectent les directives spécifiques à un thème donné ou aux réalités de la saison.</p>	
4.1.2	1-2		x	Produire des préparations de viande et des produits à base de viande (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers produisent au minimum 4 articles parmi les préparations de viande et les produits à base de viande suivants pour la vente, conformément aux indications de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- paupiettes</li> <li>- brochettes</li> <li>- articles de chair (p.ex. atriaux, escalopes d'Emmental)</li> <li>- articles à la viande hachée (p.ex. hamburger, rôti hâché, cevapcici)</li> <li>- cordon bleu</li> <li>- articles panés</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul>	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
4.1.3	1-2	x	x	Calculer les prix de vente (C3)	Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande et des produits à base de viande.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „4.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande“ réalisé. Confirmation Formateur / Date						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
<b>4 Préparation et vente de produits à base de viande</b>	4.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande	4.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur  Les bouchers-charcutiers produisent manuellement des articles traiteur, les transforment, les emballent et les déclarent.	4.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes	4.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
4.2.1	1-2	x	x	Préparer des canapés et des pains farcis (C3)	<p style="background-color: #ffffcc;">Les bouchers-charcutiers préparent des pâtes à tartiner ainsi que des canapés et des pains farcis conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p style="background-color: #ffffcc;">Ils présentent les produits de manière attrayante et selon les besoins des clients.</p>	
4.2.2	1-2	x		Préparer des articles en gelée (C3)	<p style="background-color: #ffffcc;">Les bouchers-charcutiers produisent des articles en gelée conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p style="background-color: #ffffcc;">Ils présentent les produits de manière attrayante et selon les besoins des clients.</p>	



N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
4.2.3	1-2	x		Préparer des articles en pâte (C3)	<p>Les bouchers-charcutiers préparent des articles avec de la pâte feuilletée, de la pâte à pain et de la pâte à pâté conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ils présentent les produits de manière attrayante et selon les besoins des clients.</p>	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „4.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur“ réalisé. Confirmation Formateur / Date						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
4 Préparation et vente de produits à base de viande	4.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande	4.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur	4.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes  Les bouchers-charcutiers présentent le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes conformément aux instructions de l'entreprise.	4.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
4.3.1	1-2	x	x	Arranger des plateaux pour la vente (C3)	Les bouchers-charcutiers préparent des plats du jour, des offres spéciales ou des promotions pour le comptoir de vente.  Ils indiquent les produits sur les étiquettes de prix et placent celles-ci correctement.	
4.3.2	1-2	x	x	Mettre en place des mesures de promotion des ventes (C3)	Les bouchers-charcutiers mettent en place de manière ciblée des mesures de promotion des ventes lors de la présentation de la marchandise dans le comptoir selon les indications.	
<b>Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):</b>						
<b>Remarques</b>						

Domaines de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
↓	1	2	3	4	5
4 Préparation et vente de produits à base de viande	4.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande	4.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur	4.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes	4.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients  Les bouchers-charcutiers conseillent les clients, leur vendent les produits souhaités et peuvent préparer les commandes des clients selon les indications.	

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entreprise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
4.4.1	1-2	x	x	Préparer les produits selon les vœux des clients (C3)	Les bouchers-charcutiers produisent la viande et les produits à base de viande selon les besoins des clients de manière efficace.	
4.4.2	1-2	x		Se comporter correctement (C3)	Dans leurs rapports avec les clients, les collaborateurs et les supérieurs, Les bouchers-charcutiers respectent les points suivants:  - regarder dans les yeux - présentation soignée - bonnes manières - présentation uniforme	

4.4.3	1-2	x	x	Vendre et conseiller les clients (C5)	<p>Les bouchers-charcutiers conseillent et servent les clients aimablement, de façon compétente et convaincante.</p> <p>Pour cela ils passent par les étapes suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accueillir les clients aimablement</li> <li>- analyser les besoins des clients</li> <li>- proposer une offre de façon professionnelle et compétente et vendre activement</li> <li>- proposer des ventes complémentaires</li> <li>- comprendre les éventuelles objections des clients</li> <li>- terminer les conseils</li> <li>- conclure la vente</li> <li>- prendre congé du client</li> </ul> <p>Ce faisant ils respectent les points spécifiques à l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- standards de qualité et de système ainsi que l'offre</li> <li>- viande, produits à base de viande et préparations de viande</li> <li>- origine et labels (Bio, PI, Demeter, fidelio, MSC, ASC, etc.)</li> <li>- dénomination correcte et juste</li> <li>- caractéristiques de qualité</li> <li>- préparation et transformation</li> <li>- emballage et conservation</li> <li>- planification de menus</li> <li>- tendances saisonnières et articles complémentaires</li> </ul> <p>Ils recourent de manière ciblée aux instruments de fidélisation de la clientèle.</p>	
-------	-----	---	---	---------------------------------------	---	--

N°	AA	EP	CI	Objectifs évaluateurs Entre-prise	Importance pour le domaine professionnel, conseils didactiques, activité	Objectif évaluateur atteint / Confirmation Formateur / Date
4.4.4	1-2			Conseiller les clients (C3)	Les bouchers-charcutiers donnent des informations compétentes aux clients en ce qui concerne la production, la conservation et l'emballage des produits.	
Objectif évaluateur non atteint – Justification et mesures (date et visa):						
Remarques						
Dossier de formation „4.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes et 4.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients“ réalisé.  Confirmation Formateur / Date						

