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

Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final

concernant l'ordonnance du SEFRI du 18 octobre 2016 sur la formation professionnelle initiale et le plan de formation du 18 octobre 2016

pour

Bouchère-charcutière CFC / Boucher-charcutier CFC
Fleischfachfrau EFZ / Fleischfachmann EFZ
Macellaia-salumiera AFC / Macellaio-salumiere AFC

N° de la profession	**21808**
	21809 Production
	21810 Transformation
	21811 Commercialisation

soumises pour avis à la Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des métiers de la boucherie-charcuterie le 4 novembre 2024

publiées par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV
le 12 novembre 2024 (entrée en vigueur le 1er janvier 2024)
document disponible sur le site www.upsv.ch

Table des matières

1 Objectif 2

2 Bases légales 2

3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final 2

4 Détail par domaine de qualification 4

4.1 Domaine de qualification «travail pratique prescrit» 4

4.2 Domaine de qualification «connaissances professionnelles» 7

4.3 Domaine de qualification «culture générale» 8

5 Note d'expérience 9

6 Informations relatives à l'organisation 9

6.1 Inscription à l'examen 9

6.2 Réussite de l'examen 9

6.3 Communication du résultat de l'examen 9

6.4 Empêchement en cas de maladie ou d'accident 9

6.5 Répétition d'un examen 9

6.6 Procédure/voie de recours 9

6.7 Archivage 9

Entrée en vigueur 10

Annexe 1: Liste des modèles 10

Annexe 2: Composition de l'examen 11

*1. Introduire les données personnelles ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*2. Information sur les bases d'évaluation ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*3. Explications sur les éléments généraux de l'examen ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*4. Contrôle formel ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*5. Composition de l'examen ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*6. Résumé des notes ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*7. Différents travaux d'examen ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*8. Travail d'examen Calculer ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*9. Entretien professionnel ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

*10. Tableau auxiliaire pour les experts ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.***

1 Objectif

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final et leurs annexes précisent les directives de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale et du plan de formation.

2 Bases légales

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification dans la formation professionnelle initiale s'appuient sur les bases légales suivantes:

— la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr; RS *412.10*), en particulier art. 33 à 41;

— l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr; RS *412.101*), en particulier art. 30 à 35, 39 et 50;

— l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS *412.101.241*), en particulier art. 6 à 14;

— l'ordonnance du SEFRI du 18 octobre 2016 sur la formation professionnelle initiale de Bouchère-charcutière / Boucher-charcutier avec certificat fédéral de capacité (CFC), notamment les art. 16 à 22, qui portent sur les procédures de qualification.

— le Manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale - Conseils et instruments pour la pratique[1].

3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final

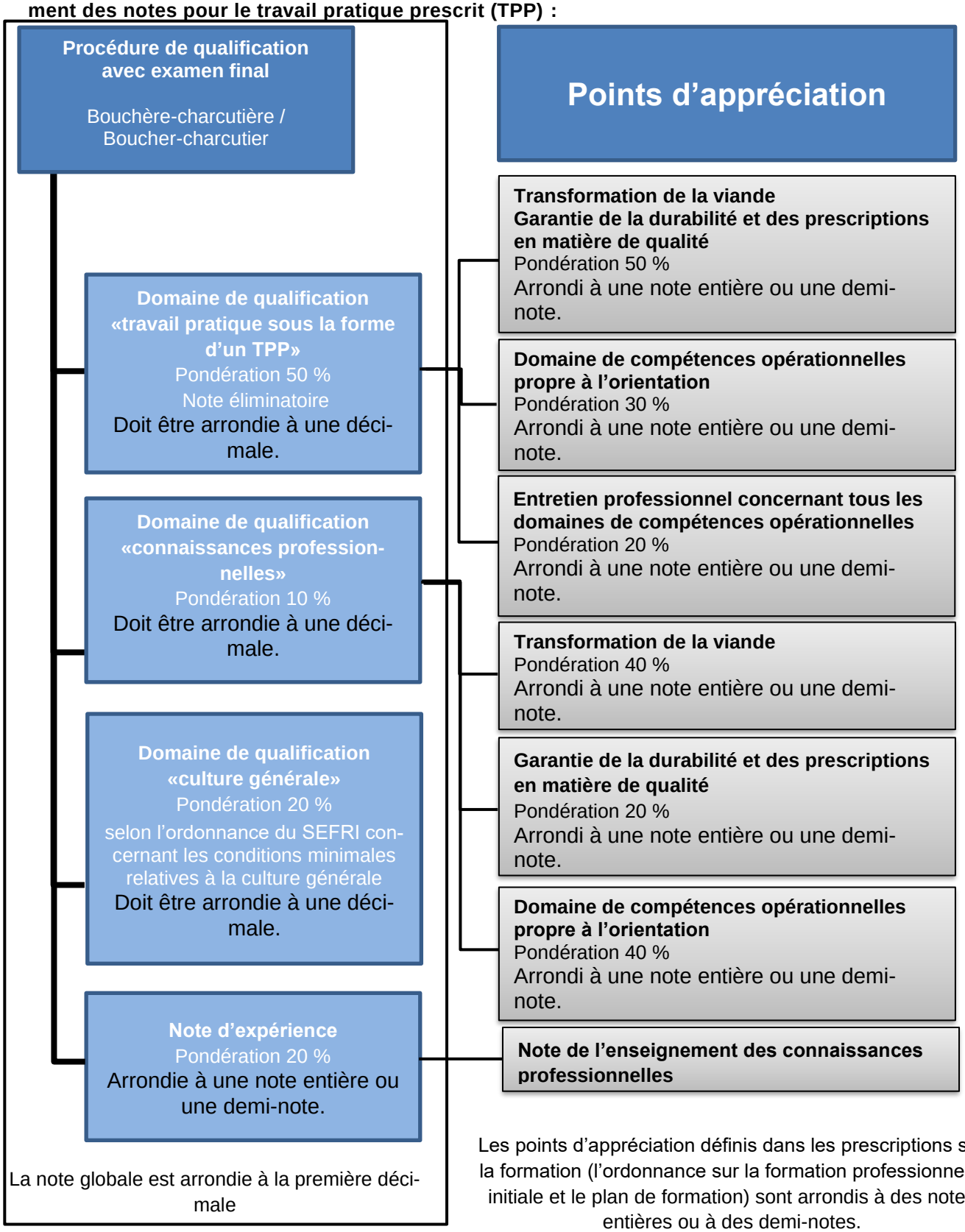
La procédure de qualification vise à vérifier si la personne en formation ou la personne candidate a acquis les compétences opérationnelles nécessaires à l'exercice d'une activité professionnelle définie.

Les schémas synoptiques ci-après présentent les domaines de qualification avec la forme de l'examen, la note d'expérience, les points d'appréciation, les pondérations respectives, les notes éliminatoires (notes minimales à obtenir) et les dispositions concernant l'arrondissement des notes conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

La feuille de notes pour la procédure de qualification et la feuille de notes requise pour le calcul de la note d'expérience sont disponibles à l'adresse suivante: http://qv.berufsbildung.ch.

[1] Editeur: Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle (IFFP) en collaboration avec le Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO). Le manuel peut être téléchargé à l'adresse suivante: http://www.iffp.swiss/informations-generales-aux-cours-dexpert-e-s-aux-examens

Vue d'ensemble des domaines de qualification, de la note d'expérience et de l'arrondissement des notes pour le travail pratique prescrit (TPP) :



Art. 34, al. 2, OFPr
Des notes autres que des demi-notes ne sont autorisées que pour les moyennes résultant des points d'appréciation fixés par les prescriptions sur la formation correspondantes. Ces moyennes ne sont pas arrondies au-delà de la première décimale.

4 Détail par domaine de qualification

4.1 Domaine de qualification «travail pratique prescrit»

Dans le domaine de qualification «travail pratique», la personne en formation ou la personne candidate doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation.

Le TPP dure 12 heures et se déroule dans l'entreprise formatrice. Il porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après assortis des pondérations suivantes:

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles	Pondération
1	Transformation de la viande Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	50 %
2	Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation	30 %
3	Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles	20 %

Les critères d'appréciation sont définis dans le procès-verbal d'examen. L'évaluation selon les critères se fait sous forme de notes ou de points. Le total est alors converti en une note par point d'appréciation (note entière ou demi-note)[2].

La Position 1 comprend les compétences opérationnelles suivantes, elle est pondérée au total à 50%:

- 1.1 Planifier et organiser le travail
- 1.2 Transformer et préparer la viande
- 1.3 Préparer les produits de charcuterie
- 1.4 Préparer et transformer les produits de salaison
- 1.5 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande
- 1.6 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande
- 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

Pour les travaux de cette position il est prévu que le candidat donne des informations et des explications orales sur ses activités pratiques.

[2] La formule pour la conversion des points en note est décrite dans le *Manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Conseils et instruments pour la pratique*, p. 27
http://www.iffp.swiss/informations-generales-aux-cours-dexpert-e-s-aux-examens

La Position 2 comprend les compétences opérationnelles suivantes, elle est pondérée à 30%:

Production de la viande (orientation production)

- 3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production
- 3.2 Acheter et évaluer le bétail
- 3.3 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort
- 3.4 Transformer les sous-produits et les abats
- Pour les travaux de cette position il est prévu que le candidat donne des informations et des explications orales sur ses activités pratiques.

Transformation de préparations de viande et de produits à base de viande (orientation transformation):

- 4.1 Préparer et produire des charcuteries crues, échaudées et à chair cuite
- 4.2 Préparer et produire des produits de salaison
- 4.3 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler
- 4.4 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente

Pour les travaux de cette position il est prévu que le candidat donne des informations et des explications orales sur ses activités pratiques.

Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur (orientation commercialisation):

- 5.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande
- 5.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur
- 5.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes
- 5.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients

Pour les travaux de cette position il est prévu que le candidat donne des informations et des explications orales sur ses activités pratiques.

La Position 3 comprend les compétences opérationnelles suivantes, elle est pondérée à 20%:

— 1 Transformation de la viande

— 2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité

Par ailleurs la Position 3 est complétée par les compétences opérationnelles 3 à 5 propres à l'orientation spécifique:

— 3 Production de la viande

— 4 Transformation de préparations de viande et de produits à base de viande

— 5 Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur

Dans le cadre de la PdQ, les experts ont un entretien professionnel de 30 minutes avec le candidat, avec 10 questions sur les sujets qui ont pu poser problème lors des travaux pratiques. L'objectif est de réaliser un entretien avec le candidat en posant une série de questions ouvertes (p. ex. quoi, comment, combien, etc.).

Si des réglementations, directives ou dispositions cantonales (qui détaillent ces dispositions d'exécution) sont élaborées, elles doivent nécessairement être approuvées par la Commission suisse DP&Q.»

Dans la convocation d'examen de la région dont il est responsable, le chef expert peut définir comme obligatoires des recommandations relatives à un programme d'examen type selon la version actuelle des protocoles d'examen adoptés par la commission B&Q ou des tâches importantes pour la région d'examen (p. ex. une création de saucisse). Le candidat ou l'entreprise formatrice a toutefois toujours la possibilité d'apporter des modifications après avoir consulté le chef expert, à condition que celles-ci s'inscrivent dans le cadre des prescriptions du protocole d'examen pour la spécialité concernée.

Aides: seules sont admises les aides autorisées selon la convocation d'examen.

4.2 Domaine de qualification «connaissances professionnelles»

Dans le domaine de qualification «connaissances professionnelles», l'examen vise à vérifier si la personne en formation ou la personne candidate a acquis les connaissances nécessaires à l'exercice d'une activité professionnelle définie. Il a lieu vers la fin de la formation professionnelle initiale et dure 3 heures.

L'examen porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après, assortis des pondérations suivantes selon les formes d'examen indiquées:

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles	Forme et durée de l'examen		Pondération
		écrit	oral	
1	Transformation de la viande	90 min.		40 %
2	Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	30 min.		20 %
3	Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation	60 min.		40 %

La Position 1 comprend les compétences opérationnelles suivantes, elle est pondérée à 40%:

- 1.1 Planifier et organiser le travail
- 1.2 Transformer et préparer la viande
- 1.3 Préparer les produits de charcuterie
- 1.4 Préparer et transformer les produits de salaison
- 1.5 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande
- 1.6 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

La Position 2 comprend les compétences opérationnelles suivantes, elle est pondérée à 20%:

- 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

La Position 3 comprend les compétences opérationnelles suivantes, elle est pondérée à 40%:

Production de la viande (orientation production)

— 3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production

— 3.2 Acheter et évaluer le bétail

— 3.3 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort

— 3.4 Transformer les sous-produits et les abats

Transformation de préparations de viande et de produits à base de viande (orientation transformation):

— 4.1 Préparer et produire des charcuteries crues, échaudées et à chair cuite

— 4.2 Préparer et produire des produits de salaison

— 4.3 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler

— 4.4 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente

Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur (orientation commercialisation):

— 5.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

— 5.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur

— 5.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes

— 5.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients

Aides: seules sont admises les aides autorisées selon la convocation d'examen.

4.3 Domaine de qualification «culture générale»

Le domaine de qualification «culture générale» est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS *412.101.241*).

5 Note d’expérience

La note d’expérience est définie dans l’ordonnance sur la formation professionnelle initiale. La feuille de notes requise pour le calcul de la note d’expérience est disponible à l’adresse suivante: http://qv.berufsbildung.ch.

6 Informations relatives à l’organisation

6.1 Inscription à l’examen

L’inscription se fait par l’intermédiaire de l’autorité cantonale.

6.2 Réussite de l’examen

Les conditions de réussite sont définies dans l’ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

6.3 Communication du résultat de l’examen

La communication du résultat de l’examen est régie par les dispositions cantonales.

6.4 Empêchement en cas de maladie ou d’accident

La procédure en cas d’empêchement de participer à la procédure de qualification pour cause de maladie ou d’accident est régie par les dispositions cantonales.

6.5 Répétition d’un examen

Les dispositions concernant les répétitions sont définies dans l’ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

6.6 Procédure/voie de recours

La procédure de recours est régie par le droit cantonal.

6.7 Archivage

La conservation des documents d’examen est régie par les législations cantonales. Les produits fabriqués dans le cadre du TPI sont la propriété de l’entreprise formatrice.

Entrée en vigueur

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Bouchère-charcutière CFC et Boucher-charcutier CFC entrent en vigueur le 1er janvier 2024 et sont valables jusqu'à leur révocation.

Zurich 12 novembre 2024

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

Le président	Le secrétaire général
……	……
Damian Müller Président	Daniel Schnider Directeur général

La Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation a pris position sur les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour Bouchère-charcutière CFC et Boucher-charcutier CFC lors de sa réunion du 4 novembre 2024.

Annexe 1: Liste des modèles

Documents	Source
Procès-verbal d'examen TPP	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV
Feuille de notes pour la procédure de qualification Bouchère-charcutière CFC / Boucher-charcutier CFC	Modèle SDBB | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Feuille de notes pour le calcul de la note d'expérience – Feuille de notes de l'école professionnelle	Modèle SDBB | CSFO http://qv.berufsbildung.ch

Annexe 2: Composition de l'examen

Instructions pour l'utilisation des nouveaux formulaires de la PdQ

1. Introduire les données personnelles

Bouchère-charcutière / boucher-charcutier CFC

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

2. Information sur les bases d'évaluation

Désormais, il y a à nouveau de 0 à 5 points.

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.

Evaluation Les prestations sont évaluées avec les points 0,1,2,3,4,5)	**Points**
Systématiquement démontré / entièrement réalisé	5
Majoritairement démontré et accompli dans une large mesure	4
Partiellement réalisé et bon travail /ou En grande partie réalisé et travail moyen voir suffisant	3
Incomplètement réalisé et travail moyen /ou partiellement réalisé et mauvais travail	2
A peine réalisé (ébauché) et travail moyen /ou incomplètement réalisé et très mauvais travail	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)

3. Explications sur les éléments généraux de l'examen

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.

4. Contrôle formel

Cette page sert comme aide pour les experts.

Candidat/e:

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

Signature du candidat à la PQ

Signature des experts	
1)	2)

5. Composition de l'examen

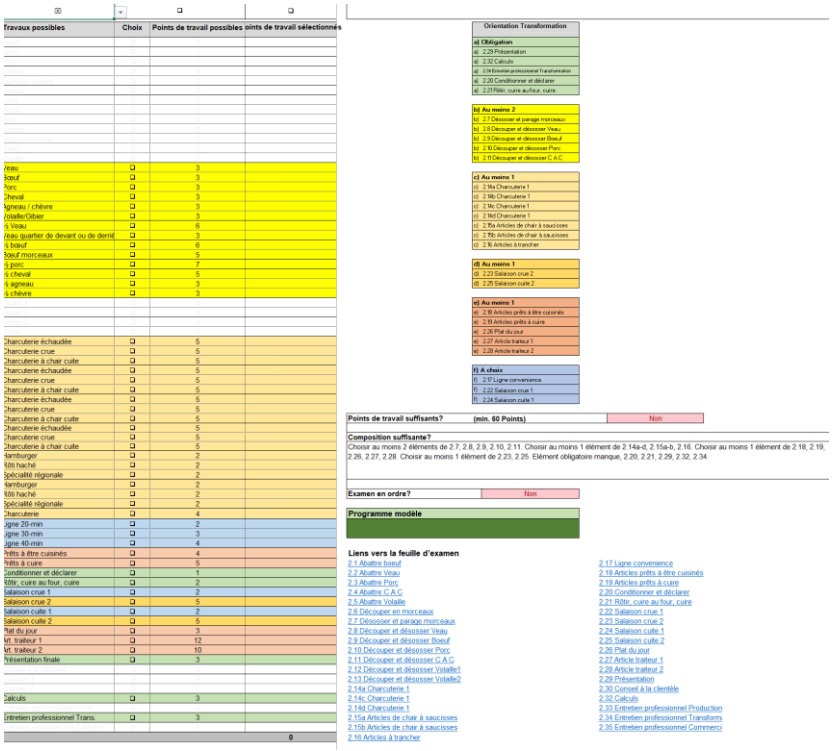
La page « Composition de l'examen » est l'élément central de la planification des nouveaux formulaires d'examen.

1. **En premier on peut choisir l'orientation, resp. la spécialisation.**

Orientation Production	Orientation Transformation	Orientation Commercialisation	Spécialisation Production pour volaille
☐	☐	☐	☐

Travail	Travaux possibles	Choix	Points de travail possibles	ints de travail sélectionné
2.1 Abattre boeuf	Bœuf	☐	7	
2.2 Abattre Veau	Veau	☐	6	
2.3 Abattre Porc	Porc	☐	3	
2.4 Abattre C A C	Cheval	☐	8	
	Agneau / chèvre	☐	3	

2. **Ensuite l'examen peut être composé.**



3. **La partie illustrée ci-dessous indique si les directives de l'examen ont été satisfaites, resp. ce qui manque encore.**

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

Composition suffisante?

Choisir au moins 2 éléments de 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Choisir au moins 1 élément de 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Choisir au moins 1 élément de 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Choisir au moins 1 élément de 2.23, 2.25. Elément obligatoire manque, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.

Examen en ordre?	Non

4. En guise d’alternative on peut choisir un programme modèle.

Points de travail suffisants?	**(min. 60 Points)**	Oui

Composition suffisante?

Oui

Examen en ordre?	Oui

Programme modèle

CRBC Transformation

Sélectionner un programme modèle
Production
Transformation 1
Transformation 2
Commercialisation 1
CRBC Commercialisation
CRBC Transformation

2.9 Découper et désosser Boeuf

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

5. Dans ce cas, les exigences basiques sont déjà indiquées et on peut encore les adapter aux données de l’entreprise.

Orientation Production	Orientation Transformation	Orientation Commercialisation	Spécialisation Production pour volaille
☐	☒	☐	☐

Travail	Travaux possibles	Choix	Points de travail possibles	oints de travail sélectionnés
2.7 Désosser et parage morceaux	Veau	☐	3	
	Bœuf	☐	3	
	Porc	☐	3	
	Cheval	☐	3	
	Agneau / chèvre	☐	3	
	Volaille/Gibier	☐	3	
2.8 Découper et désosser Veau	½ Veau	☒	6	6
	Veau quartier de devant ou de derrie	☐	3	
2.9 Découper et désosser Boeuf	½ boeuf	☒	6	6
	Bœuf morceaux	☐	5	
2.10 Découper et désosser Porc	½ porc	☒	7	7
2.11 Découper et désosser C A C	½ cheval	☐	5	
	½ agneau	☒	3	3
	½ chèvre	☐	3	
2.14a Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	☒	5	5
	Charcuterie crue	☐	5	
	Charcuterie à chair cuite	☐	5	
2.14b Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	☐	5	
	Charcuterie crue	☒	5	5
	Charcuterie à chair cuite	☐	5	
2.14c Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	☐	5	
	Charcuterie crue	☐	5	
	Charcuterie à chair cuite	☒	5	5
2.14d Charcuterie 1	Charcuterie échaudée	☐	5	
	Charcuterie crue	☐	5	
	Charcuterie à chair cuite	☐	5	
2.15a Articles de chair à saucisses	Hamburger	☒	2	2
	Rôti haché	☐	2	
	Spécialité régionale	☐	2	
2.15b Articles de chair à saucisses	Hamburger	☐	2	
	Rôti haché	☐	2	
	Spécialité régionale	☐	2	
2.16 Articles à trancher	Charcuterie	☒	4	4
2.17 Ligne convenience	Ligne 20-min	☐	2	
	Ligne 30-min	☐	3	
	Ligne 40-min	☐	4	
2.18 Articles prêts à être cuisinés	Prêts à être cuisinés	☒	4	4
2.19 Articles prêts à cuire	Prêts à cuire	☐	5	
2.20 Conditionner et déclarer	Conditionner et déclarer	☒	1	1
2.21 Rôtir, cuire au four, cuire	Rôtir, cuire au four, cuire	☒	2	2
2.22 Salaison crue 1	Salaison crue 1	☐	2	
2.23 Salaison crue 2	Salaison crue 2	☐	5	
2.24 Salaison cuite 1	Salaison cuite 1	☐	2	
2.25 Salaison cuite 2	Salaison cuite 2	☒	5	5
2.26 Plat du jour	Plat du jour	☐	3	
2.27 Article traiteur 1	Art. traiteur 1	☐	12	
2.28 Article traiteur 2	Art. traiteur 2	☐	10	
2.29 Présentation	Présentation finale	☒	3	3
2.32 Calculs	Calculs	☒	3	3
2.34 Entretien professionnel Transforma	Entretien professionnel Trans.	☒	3	3
Somme				**64**

Variantes de programme

Orientation Transformation
a) Obligation
a) 2.29 Présentation
a) 2.32 Calculs
a) 2.34 Entretien professionnel Transformation
a) 2.20 Conditionner et déclarer
a) 2.21 Rôtir, cuire au four, cuire
b) Au moins 2
b) 2.7 Désosser et parage morceaux
b) 2.8 Découper et désosser Veau
b) 2.9 Découper et désosser Boeuf
b) 2.10 Découper et désosser Porc
b) 2.11 Découper et désosser C A C
c) Au moins 1
c) 2.14a Charcuterie 1
c) 2.14b Charcuterie 1
c) 2.14c Charcuterie 1
c) 2.14d Charcuterie 1
c) 2.15a Articles de chair à saucisses
c) 2.15b Articles de chair à saucisses
c) 2.16 Articles à trancher
d) Au moins 1
d) 2.23 Salaison crue 2
d) 2.25 Salaison cuite 2
e) Au moins 1
e) 2.18 Articles prêts à être cuisinés
e) 2.19 Articles prêts à cuire
e) 2.26 Plat du jour
e) 2.27 Article traiteur 1
e) 2.28 Article traiteur 2
f) A choix
f) 2.17 Ligne convenience
f) 2.22 Salaison crue 1
f) 2.24 Salaison cuite 1

Points de travail suffisants?	**(min. 60 Points)**	Oui

Composition suffisante?

Oui

Examen en ordre?	Oui

Programme modèle

CRBC Transformation

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 Production
2.34 Entretien professionnel Transforms
2.35 Entretien professionnel Commerci

6. Les données de la composition de l'examen sont reportées automatiquement dans les formulaires d'examen.

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.2, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
☒ Veau	6
☐ Veau quartier de devant ou de derrière	3

Parage magasin	

Consignes d'exécution:

Veau: découper et désosser une moitié de veau, carré 3 côtes, cou 4 côtes, l'os blanc de la poitrine de veau doit être retiré; indication de temps (sans parage pour le magasin et information orale): 55 min, jusqu'à
60 min. -1 pt, jusqu'à 65 min. -2 pt, jusqu'à 70 min. -3 pt, jusqu'à 75 min. -4 pt

Quartier de derrière ou de devant de veau: découper et désosser un quartier de derrière ou de devant de veau, carré 3 côtes, cou 4 côtes, l'os blanc de la poitrine de veau doit être retiré; indication de temps (sans parage pour le magasin et information orale): 30 min, jusqu'à 33 min. -1 pt, jusqu'à 36 min. -2 pt, jusqu'à 39 min. -3 pt, jusqu'à 42 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.

6. Résumé des notes

Les notes des différentes positions sont regroupées. Là-dessus la note est calculée selon la pondération prévue dans l'ordonnance sur la formation.

Travail	P. Pos. 1	Max. P. Pos. 1	P. Pos. 2	Max. P. Pos. 2	P. Pos. 3	Max. P. Pos. 3
Somme	0	0	0	0	0	0

Note Pos. 1	Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée.
Note Pos. 2	Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée.
Note Pos. 3	Note non arrondie, sert uniquement d'information pour les experts et n'est pas reportée.
Note globale	Les notes de position sont arrondies à une note entière ou à une demi-note, la note globale à une décimale.

Celles-ci sont reportées automatiquement sur le formulaire officiel.

21808 Name / Nom / Nome: .....

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	4.5	50%	225.0	
2.	fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	4.0	30%	120.0	
3.	handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative	3.5	20%	70.0	
				415.0	: 100 % = Note* / Note* / Nota* **4.2**

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse (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*

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	4.2	50%	207.5	
b.	Berufskenntnisse / Connaissances professionnelles / Conoscenze professionali		10%		
d.	Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c.	Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
				207.5	: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva* **2.1**

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

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

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

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

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

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

....

7. Différents travaux d'examen

Les différentes positions de l'examen sont évaluées de 0 à 3 points. Les travaux à réaliser sont décrits dans la consigne d'exécution.

2.14a Charcuterie 1

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.1-1.4, 2.1-2.5

Travail	Points du travail
☐ Charcuterie échaudée	5
☐ Charcuterie crue	5
☐ Charcuterie à chair cuite	5

Produit	

Consignes d'exécution:

Temps indicatif 45 min., dont au moins 10-15 min. au Poussoir

Charge habituelle de l'entreprise.

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	Evaluation	Facteur	Fact. pt
2.14.1a Hygiène du travail		x 1 =	
2.14.2a Sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement		x 1 =	
2.14.3a Utilisation des machines et/ou appareils		x 1 =	
2.14.4a Méthode de travail / efficacité		x 4 =	
Points pour report sur le résumé des notes →	max.	21	0

Position 2 (orientation), DCO 4	Evaluation	Facteur	Fact. pt
2.14.5a Expliquer la préparation de la matière première, la mise-en-place (matière première pesée)		x 1 =	
2.14.6a Préparation de la pâte		x 4 =	
2.14.7a Transformation en produits prêts à la vente (embosseuse, presse, formes)		x 4 =	
2.14.8a Evaluation du produit fini et de son utilisation par le candidat		x 1 =	
Points pour report sur le résumé des notes →	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)

Si un des travaux n'obtient pas le nombre de points maximum (5 points), ceci doit être justifié par les experts.

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

8. Travail d'examen Calculer

Dans ce secteur, le candidat doit effectuer 3 calculs. A la fin, les feuilles de calcul vides sont jointes au formulaire d'examen. Les experts documentent les calculs réalisés.

2.32 Calculs

Candidat/e:

Compétences opérationnelles 1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Travail	Points du travail
❑ Calculs	3

Consignes d'exécution:

Temps indicatif: 30 minutes

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

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

Position 1, DCO 1 et 2		Evaluation		Facteur		Fact. pt
2.32.1	Calculer la part des os (viande ou des produits tels que le jambon de la borne)		x	1	=	
2.32.2	Calculer le prix de vente		x	1	=	
2.32.3	Calculer la perte de poids		x	1	=	

Lien vers le tableau auxiliaire pour les experts

Points pour report sur le résumé des notes → max. 9

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)

9. Entretien professionnel

Lors de l'examen CFC, les experts réalisent un entretien professionnel avec le candidat sur l'orientation choisie. La discussion dure 30 minutes et doit comprendre 10 thèmes.

Travail	Points du travail
❑ 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

10. Tableau auxiliaire pour les experts

A la fin du formulaire on trouve des tableaux auxiliaires pour les experts qui peuvent être utilisés comme moyens auxiliaires pour certains travaux d'examen.

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 cuire	Points 0-3
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Produit	
Moyenne	
Arrondi	

2.19 Articles prêts à poêler		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

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF
2.32.1	Calculer la part des os (viande ou des produits tels que le jambon de la borne)			
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			
kg	%	Morceau calculé	CHF/kg	CHF