

PROFIL DE CERTIFICATION

Boucher·ère Charcutier·ère de grande distribution

Enseignement secondaire professionnel ordinaire et spécialisé de forme 4, de plein exercice ou en alternance (« Article 49 ») en 4^e/5^e/6^e année

Approuvé par le Gouvernement en date du 22/11/2023



INTRODUCTION

Le profil de certification est le document de référence destiné à l'enseignement en FWB. Il définit le lien entre une option de base groupée ou une formation à un métier et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement¹.

Le Profil de Certification (PC) contient :

- une introduction avec un glossaire
- les références du profil de certification
- le parcours d'apprentissage
- Les activités clés
- le lien entre les UAA, les compétences professionnelles et les activités clés
- les Unités d'acquis d'apprentissage (UAA) qui listent les aptitudes, les savoirs et l'autonomie avec :
 - le profil d'évaluation pour chaque UAA
 - le profil d'équipement qui informe les opérateurs d'enseignement sur les outils et matériaux nécessaires à l'exercice de l'activité professionnelle
- un glossaire spécifique au métier
- un récapitulatif du profil d'équipement
- le cadre francophone de certification
- le(s) SCE

¹ Comme défini à l'article 1.3.1-1, 47°, du Code de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire.

Glossaire

Acquis d'apprentissage (AA)	Enoncé de ce que l'apprenant sait, comprend, est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage ; les acquis d'apprentissage sont définis en termes de savoirs, d'aptitudes et de compétences, au sens de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie.
Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)	Ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.
Activités clés (AC)	Activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier.
Attestation de validation	Document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les acquis d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échet par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.
Cadre Francophone des Certifications (CFC)	Instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).
Compétence	Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.
Savoirs	Résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.
Aptitudes	Capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).
Compétence professionnelle	Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.
Grappe métier	Rassemblent des métiers qui sont liés par un même type de production, de services ou par une mobilité professionnelle. Une Grappe-métiers a pour objectif de situer le métier dans une vision plus large de secteur d'activités ; les Profils Métiers sont regroupés en Grappes de métiers.
Parcours d'apprentissage	Proposition d'un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA) et d'une estimation temporelle pour chaque unité ; les points ECVET y sont attribués.

Points ECVET	Tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « <i>European Credit for vocational education and training</i> ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.
Profil de certification (PC)	Document de référence pour l'enseignement en FWB définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.
Profil de formation (PF)	Document élaboré par le SFMQ qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement, il est élaboré par des représentants des opérateurs : de l'enseignement ordinaire et spécialisé, de l'enseignement de promotion sociale, publics de la formation professionnelle, de l'alternance, de l'insertion socioprofessionnelle et du Consortium de validation des compétences.
Profil métier (PM)	Document élaboré par le SFMQ qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences, il est élaboré par des représentants des Services publics de l'emploi (Forem, Actiris), des représentants des Organisations patronales et des représentants des Organisations syndicales.
Profil d'équipement	Profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.
Profil d'évaluation	Profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.
Critères	Qualité que l'on attend d'un objet évalué.
Indicateurs	Manifestation observable d'un critère. Indication qui permet de répondre à la question : « A quoi vais-je voir que le critère est respecté ? » ou « Que va exactement observer l'évaluateur ? »
Supplément au Certificat Europass (SCE)	Document octroyé suite à une formation technique ou professionnelle, ou à l'obtention d'un titre de compétences du consortium de validation des compétences. Il permet de rendre plus compréhensible le niveau de formation et/ou de qualification entre pays membres de l'Union Européenne. Il contient : le titre obtenu, le niveau de la qualification (en rapport avec le Cadre Francophone des Certifications en abrégé CFC), les acquis d'apprentissage, le système d'enseignement ou d'opérateur de formation concerné.
Semaine projet	Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. Ces semaines comprises entre 3 et 5 semaines sont issues du découpage en 25 à 27 semaines du parcours d'apprentissage.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	1
Références du profil de certification	7
Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET	8
Activités clés (AC)	10
Articulation entre CP /CPD/ AC / UAA	11
Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)	28
UAA2 Réaliser la grosse découpe porcine	28
UAA6 Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères.....	34
UAA8 Préparer les commandes	41
UAA7 Emballer les produits de boucherie	48
UAA1 (C) Réaliser les charcuteries.....	56
UAA2 (C) Réaliser les salaisons.....	61
UAA1 Réaliser les grosses découpes bovine/chevaline.....	71
UAA3 Réaliser les grosses découpes ovine/caprine.....	77
UAA5 Transformer les pièces de viande	83
UAA9 Gérer les comptoirs et servir le client	90
UAA4 Réaliser les grosses découpes des gibiers et volailles.....	97
Profil d'équipement.....	105
Le cadre francophone des certifications.....	109
Supplément au certificat europass	115

Ce profil de certification concerne la formation du/de la Boucher-ère de grande distribution.

Le/la boucher-ère de grande distribution :

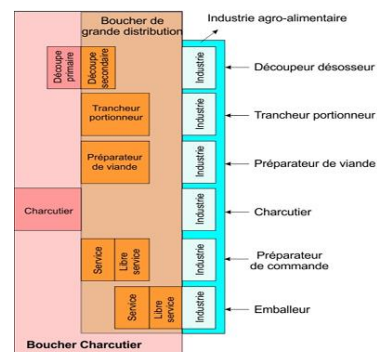
- Réceptionne les carcasses, les pièces de viande et contrôle les produits ;
- Découpe les carcasses, les pièces de viande et les prépare (désossage, parage, ...) ;
- Réalise les préparations de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ;
- Détaille, tranche ou hache les pièces de viande et réalise des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses, ... ;
- Conditionne les pièces de viande, les spécialités bouchères et les dispose en vitrine ;
- Prend la commande du client et le renseigne sur la provenance de la viande et le mode de cuisson, ... ;
- Vend les produits de boucherie ;
- Assure l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux.

Ce profil de certification concerne la formation de charcutier. ère.

Le/la charcutier-ère de grande distribution :

- Planifie la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité ;
- Effectue l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits ;
- Effectue la salaison, le fumage, la cuisson des viandes ;
- Elabore des produits de charcuterie et les stocker en chambre froide ;
- Effectue la décoration, le conditionnement des produits de charcuterie et les dispose en vitrine selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires ;
- Prend la commande du client et le renseigne sur les produits de charcuterie ;
- Effectue la vente de produits de charcuterie ;
- Nettoie et maintient en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux.

Le/ la boucher-ère de grande distribution & le/la charcutier-ère ont une grappe métier qui se schématise de la manière suivante :



Le profil de certification du/de la **boucher-ère de grande distribution** comprend **9 UAA** (unités d'acquis d'apprentissage) :

UAA1	REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE
UAA2	REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE
UAA3	REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE
UAA4	REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES
UAA5	TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE
UAA6	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES
UAA7	EMBALLER LES PRODUITS DE BOUCHERIE
UAA8	PREPARER LES COMMANDES
UAA9	GERER LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT

Le profil de certification du/de la **charcutier·ère** comprend **2 UAA** (unités d'acquis d'apprentissage) :

UAA1	REALISER LES CHARCUTERIES
UAA2	REALISER LES SALAISONS

QUI FERONT CHACUNE L'OBJET D'UNE EVALUATION LORS D'UNE EPREUVE DE QUALIFICATION.

Une **attestation de validation** pour chaque UAA sera octroyée lorsque l'épreuve est validée par le jury de qualification.

Le **certificat de qualification** sera octroyé lorsque toutes les épreuves auront été validées et que le **stage en entreprise**² aura été réalisé.

² Pour les élèves de l'enseignement de plein exercice – Pour l'enseignement en alternance voir les dispositions prévues dans le Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance.

Références du profil de certification

Intitulé de l'option de base groupée concernée

« Boucher·ère Charcutier·ère de grande distribution »

Code de l'option

4209

Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée l'option de base groupée

3 années dans l'enseignement secondaire professionnel ordinaire et spécialisé de forme 4, de plein exercice ou en alternance (« Art.49 »)

Profil(s) de formation au(x)quel(s) se réfère(nt) l'option de base groupée

Profil de formation du/de la « Boucher·ère de grande distribution » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 07 mai 2020

Profil de formation du/de la « Charcutier·ère » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 07 mai 2020

Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage au service des apprentissages de la formation concernée

Nombre minimum de semaines de stage : 8 semaines

Nombre maximum de semaines de stage : 19 semaines

En 4e année la durée maximale des stages de type 2 est de 4 semaines

Ce nombre de semaines de stage ne concerne que les élèves poursuivant leur scolarité en plein exercice.

Certificats de qualification délivrés aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le ou les profils de formation concernés

CQ « Boucher·ère de grande distribution »

CQ « Charcutier·ère »

Positionnement de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC)

Niveau 3 CFC pour le·la « Boucher·ère de grande distribution »

Niveau 3 CFC pour le·la « Charcutier·ère »

Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET

Le parcours d'apprentissage proposé par le profil de certification **recommande** un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA), donne une **estimation temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET.

	Ordre de déroulement des UAA	Intitulé	Nbre de semaines	Validation	ECVET
4 ^e année	UAA 2 (BGD)	REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE	8	OUI	20
	UAA 6 (BGD)	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES	5	OUI	15
	UAA 8 (BGD)	PREPARER LES COMMANDES	3	NON	-
	UAA 7 (BGD)	EMBALLER LES PRODUITS DE BOUCHERIE	3	NON	-
	UAA 1 (C)	REALISER LES CHARCUTERIES	4	NON	-
	UAA 2 (C)	REALISER LES SALAISONS	4	NON	-
5 ^e année	UAA 1 (BGD)	REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE / CHEVALINE	4	NON	-
	UAA 3 (BGD)	REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE	3	OUI	10

	UAA 5 (BGD)	TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE	3	OUI	10
	UAA 8 (BGD)	PREPARER LES COMMANDES	3	OUI	10
	UAA 7 (BGD)	EMBALLER LES PRODUITS DE BOUCHERIE	3	OUI	10
	UAA 9 (BGD)	GERER LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT	3	NON	-
	UAA 1 (C)	REALISER LES CHARCUTERIES	4	NON	-
	UAA 2 (C)	REALISER LES SALAISONS	4	NON	-
6^e année	UAA 1 (BGD)	REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE / CHEVALINE	9	OUI	20
	UAA 4 (BGD)	REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES	5	OUI	15
	UAA 9 (BGD)	GERER LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT	5	OUI	10
	UAA 1 (C)	REALISER LES CHARCUTERIES	4	OUI	30
	UAA 2 (C)	REALISER LES SALAISONS	4	OUI	30

+ Des semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation de ces « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation.

Remarque : 180 points ECVET sont à distribuer à l'ensemble du cursus, les UAA ne faisant pas l'objet d'une évaluation ne se voient pas attribuer de point ECVET.

ACTIVITÉS CLÉS (AC)

Boucher·ère de grande distribution

AC1 : effectuer la réception, le contrôle et le stockage des produits livrés

AC2 : réaliser les découpes secondaires des carcasses

AC3 : transformer les pièces de viande

AC4 : réaliser les préparations froides et les spécialités bouchères

AC5 : conserver les pièces de viande, les préparations de viande et les spécialités bouchères

AC6 : gérer le comptoir en service

AC7 : gérer le comptoir libre- service

AC8 : respecter les règles professionnelles

Charcutier·ère

AC1 : effectuer la réception, le contrôle et le stockage des pièces de viande et abats

AC2 : réaliser les charcuteries

AC3 : conserver les charcuteries

AC4 : respecter les règles professionnelles

Articulation entre CP³ / CPD⁴ / AC⁵ / UAA⁶

Boucher·ère de grande distribution

INTITULÉ DES UAA

UAA1 REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE

UAA2 REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE

UAA3 REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE

UAA4 REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES

UAA5 TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE

UAA6 REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES

UAA7 EMBALLER LES PRODUITS DE BOUCHERIE

UAA8 PREPARER LES COMMANDES

UAA9 GERER LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT

TABLEAU DE RÉPARTITION DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES DÉTAILLÉES (CPD) AU SEIN DES UAA

³ CP = Compétences professionnelles

⁴ CPD = Compétences professionnelles détaillées

⁵ AC = Activités clés

⁶ UAA = Unité d'Acquis d'Apprentissage

ACTIVITE CLE 1 : EFFECTUER LA RECEPTION, LE CONTROLE ET LE STOCKAGE DES PRODUITS LIVRES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
1.1 Réceptionner les carcasses/les pièces de viande	1.1.1 Identifier l'origine des carcasses/pièces de viande en lien avec la traçabilité : <ul style="list-style-type: none"> • références • numéros de lots
	1.1.2 Contrôler le poids et la fraîcheur de la viande
	1.1.3 Transmettre toute anomalie à son responsable
1.2 Réceptionner les produits livrés (plats préparés, spécialités, marinades, épices, consommables)	1.2.1 Identifier les produits
	1.2.2 Contrôler les produits (DLC, ...)
	1.2.3 Transmettre toute anomalie à son responsable
1.3 Assurer le stockage des produits livrés (carcasses/pièces de viande, produits, spécialités, épices)	1.3.1 Vérifier la propreté des locaux de stockage
	1.3.2 Appliquer le principe de rotation de la viande First In First Out(FIFO)
	1.3.3 Entreposer la viande et les produits livrés dans le respect des règles de stockage de l'établissement (frigo, économat, ...) et de la législation
1.4 Contrôler les équipements et les matériels	1.4.1 Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité des équipements et des matériels
	1.4.2 Détecter toute anomalie et selon les procédures en vigueur <ul style="list-style-type: none"> • soit intervenir sur le dysfonctionnement • soit prévenir le service concerné (maintenance)
1.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	1.5.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	1.5.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	1.5.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 2 : REALISER LES DECOUPES SECONDAIRES DES CARCASSES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
2.1 Préparer le travail	2.1.1 Préparer l'outillage de découpe en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse : <ul style="list-style-type: none"> • scie manuelle, électrique, • couteaux • couteaux scies • fusils • découenneuse • peleuse • ...
	2.1.2 Préparer le matériel nécessaire à la réalisation des recettes : <ul style="list-style-type: none"> • hachoir • cutter
	<ul style="list-style-type: none"> • couteaux • ...
	2.1.3 Préparer les matières nécessaires en fonction du cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"> • matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande ○ chutes de viande ○ abats • matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates ○ additifs ○ agents de liaison ○ légumes, fruits
	2.1.4 Prendre connaissance du cahier des charges
	2.1.5 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe (affûter les couteaux)
	2.1.6 Porter les vêtements de protection selon la législation
	2.2 Pratiquer la découpe secondaire des muscles des bovins et chevalins
	2.2.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.2.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.2.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles

	<p>2.2.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • peleuse • couteaux • scies • épilucheuse
	<p>2.2.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.2.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.2.8 Limiter et trier les déchets
2.3 Pratiquer la découpe secondaire des muscles des porcins	2.3.1 Identifier les différents muscles porcins
	2.3.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.3.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.3.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire :
	<ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	<p>2.3.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • épilucheuse
	<p>2.3.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.3.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.3.8 Limiter et trier les déchets

2.4 Pratiquer la découpe secondaire des	2.4.1 Identifier les différents muscles ovins et caprins
---	--

muscles des ovins et caprins	2.4.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.4.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.4.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.4.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • peleuse • couteaux • scies • épilucheuse
	2.4.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.4.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.4.8 Limiter et trier les déchets
	2.5 Pratiquer la découpe secondaire des gibiers
	2.5.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.5.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.5.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.5.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • peleuse • couteaux • scies • épilucheuse
	2.5.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.5.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.5.8 Limiter et trier les déchets
2.6 Pratiquer la découpe secondaire des	2.6.1 Identifier les différents muscles des volailles

volailles (et animaux exotiques : autruche, ...)	2.6.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.6.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.6.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les blancs et les cuisses de la carcasse • séparer les cuisses (déjoindre, scier) • désosser les cuisses
	2.6.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • épilucheuse
	2.6.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande :
	<ul style="list-style-type: none"> • séparer les cuisses (déjoindre, scier) • désosser les cuisses • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.6.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.6.8 Limiter et trier les déchets
Autonomie d'exécution Application complexe	
2.7 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	2.7.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	2.7.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	2.7.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 3 : TRANSFORMER LES PIÈCES DE VIANDE	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DÉTAILLÉES

3.1 Préparer le travail	3.1.1 Préparer l'outillage de découpe en fonction de l'opération de découpe (spécifiée dans le cahier des charges) et des caractéristiques de la pièce de viande: <ul style="list-style-type: none"> • scie manuelle, électrique, • couteaux • fusils • ...
	3.1.2 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe (affûter les couteaux)
	3.1.3 Porter les vêtements de protection selon la législation
3.2 Trancher les muscles et pièces de viande	3.2.1 Identifier les muscles/les pièces de viande
	3.2.2 Vérifier la maturation par rapport à ce qui est attendu dans le cahier des charges
	3.2.3 Sélectionner les pièces de viande en fonction de la qualité attendue dans le cahier des charges
	3.2.4 Appliquer les techniques de transformation en fonction du type de viande, de la destination et du cahier des charges: <ul style="list-style-type: none"> • respecter le fil de la viande • parer • attendrir si nécessaire • trancher avec soin et précision
	3.2.5 Eliminer tous les morceaux impropres à la consommation
	3.2.6 Transmettre toute anomalie à son responsable
	3.2.7 Limiter et trier les chutes de viande en fonction de leur utilisation
3.3 Portionner les pièces techniques de viande	3.3.1 Identifier les différentes pièces techniques à portionner <ul style="list-style-type: none"> • (Ex : le quartier avant: jarret, nerveux d'épaule...)
	3.3.2 Sélectionner les pièces techniques selon la destination
	3.3.3 Préparer l'outillage de découpe: <ul style="list-style-type: none"> • couteaux • fusils • attendrisseur
	3.3.4 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> • la fraîcheur de la viande
	3.3.5 Portionner avec soin et précision les morceaux de viande en fonction des caractéristiques et qualité des pièces techniques, de leur destination et du cahier des charges
	3.3.6 Transmettre toute anomalie à son responsable

	3.3.7 Limiter et trier les chutes de viande en fonction de leur utilisation
3.4.4. Conditionner les pièces de viande en fonction de leurs utilisations	3.4.1 Mettre sur plats/barquettes/emballage papier des viandes suivant la procédure (boucherie distribution en service)
	3.4.2 Mettre sous vide des viandes suivant la procédure (grandedistribution libre-service)
	3.4.3 Assurer le suivi de la traçabilité des barquettes
3.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	3.5.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	3.5.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	3.5.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 4 : REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALITES BOUCHERES (viande hachée, brochettes, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées ☑ à base de viande crue)	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
4.1 Confectionner les préparations de viande	4.1.1 Quantifier les matières premières en fonction du cahier des charges
	4.1.2 Préparer les matières premières
	4.1.3 Appliquer les techniques de préparation de viande crue hachée en fonction du cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"> • étapes • méthode • recettes
	4.1.4 Vérifier la conformité des produits finis en fonction du cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"> • qualité • quantité
	4.1.5 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication /transformation (température)
4.2 Conditionner les préparations en fonction de leurs utilisations	4.2.1 Mettre sur barquettes les préparations suivant la procédure
	4.2.2 Assurer le suivi de la traçabilité des barquettes
4.3 Stocker les préparations	4.3.1 Filmer les préparations
	4.3.2 Etiqueter les préparations

4.4 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	4.4.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	4.4.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	4.4.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 5 : CONSERVER LES PIECES DE VIANDE, LES PREPARATIONS DE VIANDE ET LES SPECIALITES BOUCHERES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
5.1 Entreposer les produits de boucherie et les préparations	5.1.1 Contrôler les températures légales de conservation
	5.1.2 Respecter les critères de fraîcheur (qualité)
	5.1.3 Sélectionner les produits à conserver ou à éliminer
	5.1.3 Appliquer les températures des enceintes frigorifiques
	5.1.4 Respecter les méthodes de conservation à durée limitée
	5.1.5 Emballer le produit et le munir d'une étiquette en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
5.2 Réfrigérer, surgeler et mettre sous-vide les viandes et les préparations	5.2.1 Respecter rigoureusement la chaîne du froid
	5.2.2 Appliquer les techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation, du sous- vide admises légalement
	5.2.3 Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler
5.3 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	5.3.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	5.3.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	5.3.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 6 : GERER LE COMPTOIR EN SERVICE	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
6.1 Préparer à la vente	6.1.1 Présenter la viande sur des plats
	6.1.2 Appliquer des étiquettes mentionnant les informations légales(prix, dénomination, ...)
	6.1.3 Placer le document de traçabilité
	6.1.4 Préparer les emballages pour la vente en service : <ul style="list-style-type: none"> • feuilles de papier • barquettes • ravier
6.2 Préparer son comptoir	6.2.1 Préparer les outils d'information allergène (classeur, outils informatiques,...)
	6.2.2 Vérifier la propreté et la température du comptoir
	6.2.3 Respecter le principe FIFO
	6.2.4 Retirer les produits qui ne satisfont plus aux normes (de conservation)
6.3 Organiser son comptoir en service	6.3.1 Disposer des plats de viandes, des préparations bouchères dans le comptoir en tenant compte des règles de présentation interne
	6.3.2 Séparer les types de viande
	6.3.3 Mettre une séparation physique entre la volaille et toute autre viande
	6.3.4 Réapprovisionner le comptoir au fil de la journée
6.4 Servir le client	6.4.1 Accueillir le client
	6.4.2 Répondre aux demandes du client concernant les pièces de viandes
	6.4.3 Donner les explications relatives à : <ul style="list-style-type: none"> • la composition des préparations bouchères • l'origine de la viande • la méthode de préparation • la méthode de conservation
	6.4.4 Suggérer des préparations ou pièces de viande
	6.4.5 Préparer la commande
	6.4.6 Emballer les commandes clients
	6.4.7 Appliquer les outils et procédures de communication internes(ex plainte d'un client)
	6.4.8 Utiliser les outils informatiques de l'entreprise

6.5 Clôturer son service	6.5.1 Vérifier la propreté du comptoir
	6.5.2 Enlever les produits qui ont dépassé la date de vente
	6.5.3 Transmettre les informations aux collègues
	6.5.4 Appliquer les outils et procédures de communication internes
6.6. Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	6.6.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	6.6.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	6.6.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 7 : GERER LE COMPTOIR LIBRE SERVICE	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
7.1 Préparer à la vente	7.1.1 Présenter la viande et les préparations en barquettes
	7.1.2 Vérifier les notifications des étiquettes (date, composition,...)
	7.1.3 Préparer les emballages pour la vente libre-service : <ul style="list-style-type: none"> • emballage sous film • emballage sous vide
7.2 Préparer le comptoir	7.2.1 Vérifier la propreté et la température du comptoir
	7.2.2 Respecter le principe FIFO
	7.2.3 Retirer les produits qui ne satisfont plus aux normes (de conservation)
7.3 Organiser le comptoir	7.3.1 Disposer les barquettes de viandes, les préparations bouchères dans le comptoir en tenant compte des règles de présentation interne
	7.3.2 Séparer les types de viandes et protéines végétales
	7.3.3 Réapprovisionner le comptoir au fil de la journée
7.4 Clôturer son service	7.4.1 Vérifier la propreté du comptoir
	7.4.2 Enlever les produits qui ont dépassé la date de vente
	7.4.3 Transmettre les informations aux collègues
	7.4.4 Appliquer les outils et procédures de communication internes(ex plainte d'un client)
7.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	7.5.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	7.5.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	7.5.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 8 : RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
8.1. Respecter les règles liées à la sécurité	8.1.1 Respecter la législation de bonnes pratiques en matière de sécurité
	8.1.2 Appliquer la réglementation en matière de sécurité alimentaire
	8.1.3 Eviter la contamination croisée
8.2. Respecter les règles liées à l'hygiène	8.2.1 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène personnelle
	8.2.2 Porter la tenue réglementée
	8.2.3 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, du matériel, des équipements
8.3 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement	8.3.1 Limiter, trier et évacuer les déchets suivant les règles +
	8.3.2 Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement
8.4 Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention	8.4.1 Adopter des postures ou positions de travail appropriées
	8.4.2 Adopter des positions facilitant le port de charge
8.5 Gérer son temps de travail	8.5.1 Respecter la planification des tâches
	8.5.2 Organiser son espace de travail

Charcutier.ière

INTITULÉ DES UAA

UAA1 REALISER LES CHARCUTERIES

UAA2 REALISER LES SALAISONS

TABLEAU DE RÉPARTITION DES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES DÉTAILLÉES (CPD) AU SEIN DES UAA

ACTIVITE CLE 1 : EFFECTUER LA RECEPTION, LE CONTROLE ET LE STOCKAGE DES PIECESDE VIANDE ET ABATS	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
1.1 Préparer le travail	1.1.1 Prendre connaissance du cahier des charges
	1.1.2 Préparer son poste de travail
1.2 Réceptionner les pièces de viande et les abats	1.2.1 Comparer les bons de commande et les bons de livraison
	1.2.2 Identifier l'origine de la viande à l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> • références • numéros de lots • numéros SANITEL
	1.2.3 Peser les pièces
	1.2.4 Trier les pièces par catégorie
1.3 Contrôler d'entrée les pièces deviande	1.3.1 Contrôler à l'aide d'appareils de mesure: <ul style="list-style-type: none"> • la température • la valeur pH • le poids • la fraîcheur de la viande
	1.3.2 Contrôler si la viande satisfait aux consignes d'hygiène
	1.3.3 Transmettre toute information nécessaire à la traçabilité du produit
1.4 Assurer le stockage des pièces de viande	1.4.1 Vérifier la propreté des locaux de stockage
	1.4.2 Contrôler la température dans la zone de stockage

	1.4.3 Appliquer le principe de rotation des pièces de viande First InFirst Out (FIFO)
	1.4.4 Entreposer les pièces de viande dans le respect des règles de stockage de l'établissement (frigo,...) et de la législation
1.5 Contrôler l'état du stock	1.5.1 Contrôler la température dans la zone de stockage
	1.5.2 Vérifier : <ul style="list-style-type: none"> • la qualité • la durée de conservation des viandes entreposées
	1.5.3 Prendre les mesures en cas de non-conformités
	1.5.4 Effectuer la notification des contrôles selon le guided'autocontrôle
1.6 Contrôler les équipements et lesmatériels	1.6.1 Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité des équipements et des matériels
	1.6.2 Détecter toute anomalie et selon les procédures en vigueur : <ul style="list-style-type: none"> • soit intervenir sur le dysfonctionnement • soit prévenir le service concerné (maintenance)
	1.6.3 Effectuer la notification des contrôles selon le guided'autocontrôle
1.7 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	1.7.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	1.7.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste detravail
	1.7.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 2 : REALISER LES CHARCUTERIES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
2.1 Préparer le travail	2.1.1 Préparer l'outillage en fonction du travail à réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • hachoir • mélangeur • cutter • coutellerie • douche • bourreuse • four • fumoir • ...
	2.1.2 Prendre connaissance du cahier des charges
	2.1.3 Vérifier le bon fonctionnement du matériel
2.2 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires à la fabrication de produits à base de viande, de foie, de gelée, de sang...	2.2.1 Prendre connaissance du plan de production et des fiches de production
	2.2.2 Sélectionner les matières nécessaires à la production : <ul style="list-style-type: none"> • matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande ○ chutes de viande ○ abats ○ sang ○ gelée • matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates ○ additifs ○ agents de liaison
2.3. Confectionner les charcuteries	2.3.1 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de viande (saucisson de viande, pâté)
	2.3.2 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de foie (pâté)
	2.3.3 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de gelée (tête de veau, tête pressée)
	2.3.4 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de sang (boudin)
2.4 Préparer les salaisons crues	2.4.1 Sélectionner la viande à saler

	2.4.2 Appliquer la méthode de salaison et de saumurage en fonction de l'objectif visé
	2.4.3 Appliquer les techniques de fabrication (donner la forme appropriée)
	2.4.4 Appliquer les techniques de salaisons à cru (sous vide, enrobage, sels de dosage, greffage, saumure rapide)
	2.4.5 Laver et dessaler la viande
	2.4.6 Appliquer le processus de séchage, de fumage
	2.4.7 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation
	2.4.8 Vérifier la conformité des produits finis (qualité, temps)
2.5 Préparer les salaisons cuites	2.5.1 Sélectionner la viande à saler
	2.5.2 Appliquer les techniques de transformation, de fabrication (injecter la saumure, passer au tambour, donner la forme voulue)
	2.5.3 Appliquer les techniques de cuisson
	2.5.4 Refroidir les produits jusqu'à la température de conservation appropriée
	2.5.5 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation
	2.5.6 Vérifier la conformité des produits finis (qualité, temps)
2.6 Conditionner les produits de charcuterie	2.6.1 Conditionner les produits de charcuterie suivant la procédure (barquettes, en terrine, sous-vide, ...)
	2.6.2 Assurer le suivi de la traçabilité sur les étiquettes
	2.6.3 Etiqueter
2.7 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	2.7.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	2.7.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	2.7.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 3 : CONSERVER LES CHARCUTERIES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
3.1 Entreposer les charcuteries et les préparations	3.1.1 Contrôler les températures légales de conservation
	3.1.2 Repérer les critères de fraîcheur (qualité) pour sélectionner les produits à conserver ou à éliminer
	3.1.3 Appliquer les températures des enceintes frigorifiques
	3.1.4 Respecter les méthodes de conservation à durée limitée
3.2 Réfrigérer, surgeler et mettre sous-vide les charcuteries et les préparations	3.2.1 Respecter rigoureusement la chaîne du froid
	3.2.2 Appliquer les techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation, du sous-vide admises légalement
	3.2.3 Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler

ACTIVITE CLE 4 : RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
4.1 Respecter les règles liées à la sécurité	4.1.1 Respecter la législation de bonnes pratiques en matière de sécurité
	4.1.2 Appliquer la réglementation en matière de sécurité alimentaire
	4.1.3 Eviter la contamination croisée
4.2 Respecter les règles liées à l'hygiène	4.2.1 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène personnelle
	4.2.2 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, du matériel, des équipements
4.3 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement	4.3.1 Limiter, trier et évacuer les déchets suivant les règles
	4.3.2 Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement
4.4 Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention	4.4.1 Adopter des postures ou positions de travail appropriées
	4.4.2 Adopter des positions facilitant le port de charge
4.5 Gérer son temps de travail	4.5.1 Respecter la planification des tâches

UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (UAA)

UAA 2	Réaliser la grosse découpe Porcine (BGD)
--------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

2.1 Préparer le travail de découpe		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de la grosse découpe des carcasses : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien (nettoyage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage de la grosse découpe • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse • Vérifier l'état du matériel de la grosse découpe : changer le disque/lame/ruban des scies 	<i>Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • arrivages • objectifs • la législation en vigueur • contrôle température et PH lors de la réception des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage • Les techniques d'aiguillage 	<ul style="list-style-type: none"> • Affûter les couteaux • Aiguiser les différents matériels 	

2.2 Pratiquer la grosse découpe porcine		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE

<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses bovines et chevalines : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ âge ▪ origine ▪ race ▪ labels ▪ sexe 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les différentes carcasses bovines et chevalines • Décrypter les étiquettes 	<i>Pratiquer la grosse découpe porcine travail de découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du produit (vue et odorat) 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'anatomie de l'animal 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les avants, les arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de découpe des avants, des arrières 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique de découpe des avants, des arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel spécifique de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils, couteaux, scie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe • Les éléments extérieurs qui influencent la découpe (ex : saisons) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ séparer les quartiers ▪ découper ▪ tracer ▪ désosser 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de découpe • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel, tactile et olfactif pour détecter une éventuelle anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit (anomalie éventuelle) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ hématome ▪ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, hématome, ...) • Identifier le type d'anomalie 	

• Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur	• Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention	
• Le vocabulaire professionnel	• Utiliser le vocabulaire professionnel	
• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie	
• La procédure de contrôle interne	• Appliquer la procédure de contrôle interne	
• Les outils de contrôle	• Appliquer la législation en vigueur	
• Le tri sélectif	• Identifier les déchets	
	• Limiter les déchets	
• La limitation du gaspillage	• Classer les déchets	
	• Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	

2.3 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	

• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA2 :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
- **Découpe (ou coupe)** : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA2 :**Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :**Tâches :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Stocker les pièces techniques
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, identifier la carcasse à traiter en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction, préparer le matériel, appliquer les techniques de découpe en pièces techniques et les stocker

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'ÉVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ⁷	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ⁸ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	...
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA2 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

⁷ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

⁸ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 6	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES (BGD)
--------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

6.1 Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La fiche technique/de production/d'instruction 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction 	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ▪ catégorie ▪ composition ▪ origines ▪ calibrage ▪ saison ▪ labels, AOC ▪ classification 	<ul style="list-style-type: none"> • Rassembler les matières premières et auxiliaires 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel nécessaire à la réalisation des préparations froides et des spécialisations bouchères 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le matériel en fonction de la préparation (Hachoir, cutter, couteaux, trancheuse, mélangeur, bourreuse poussoir...) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le petit matériel (emporte-pièce, pique, papier) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le petit matériel 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le petit matériel 	

6.2 Confectionner les préparations de viande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La règle de 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les proportions reprises sur la fiche technique/de production/d'instruction 	<i>Confectionner les préparations de viande lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de préparations • Les techniques de préparations (recettes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de préparation de viande crue et hachée : <ul style="list-style-type: none"> ▪ hacher ▪ assaisonner ▪ mixer ▪ façonner ▪ portionner ▪ trancher ▪ farcir ▪ ficeler 	
<ul style="list-style-type: none"> • La qualité des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité de la production : (composition, aspect, goût) 	
<ul style="list-style-type: none"> • La quantité 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la quantité de la production 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure/plan HACCP • Le guide d'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure/plan HACCP afin de contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation 	
<ul style="list-style-type: none"> • La marche en avant • Les contaminations croisées 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la marche en avant 	

6.3 Conditionner les préparations en fonction de leurs utilisations		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de process, de machines, d'emballages 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le matériel 	<i>Conditionner les préparations en fonction de leurs utilisations lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les fonctionnalités de l'étiqueteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser sous-videuse 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures en vigueur dans l'établissement (orientation de l'étiquette...) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'approprier le process 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure en vigueur afin de mettre en barquettes les préparations 	
	<ul style="list-style-type: none"> • S'adapter aux nouvelles technologies • Gérer la machine 	
<ul style="list-style-type: none"> • La composition d'une étiquette (éléments légaux) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité interne • Traçabilité externe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure en vigueur afin d'assurer la traçabilité des barquettes 	

• Les outils numériques	• Paramétrer les machines	
	• Détecter les erreurs d'étiquetage	

6.4 Stocker les préparations		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les types de films	• Filmer les préparations	<i>Stocker les préparations lors d'applications complexes</i>
• L'outil (le sous-vide, atmosphère modifiée)		
• L'étiquetage (mentions obligatoires)	• Etiqueter les préparations	
	• Paramétrer l'appareil	

6.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer le plan de nettoyage pour son poste de travail y compris son équipement	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle	• Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	

6.6 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène	

• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du préparateur de viandes	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA6 :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA6 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Préparer le travail
- Confectionner les préparations froides et spécialités bouchères sur base d'une fiche technique/d'instruction/de production
- Conditionner, étiqueter les préparations
- Stocker les préparations
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, à partir de pièces et/ou chutes de viande fraîche, réaliser 3 préparations bouchères comprenant : 30 saucisses de 150 gr, 20 brochettes de 150 gr, 5 sautés de porc panés, 2 kg de gyros de porc et 6 roulades de bœuf

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Emballages, étiquettes
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ⁹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹⁰ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les produits finis sont conformes à la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.2 Les produits sont conditionnés correctement	...
	1.3 Les produits sont étiquetés correctement	...
	1.4 Les produits sont stockés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Le poste de travail, matériels et les matières premières sont préparés en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction	
	2.2 L'utilisation des machines et des outils est adéquate	
	2.3 L'organisation du travail est efficace	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA6 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

⁹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,

- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

¹⁰ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

**UAA 8
(BGD)**

PREPARER LES COMMANDES

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

8.1 Réceptionner les produits stockés		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La fiche technique/de production/d'instruction • Les produits à base de viande et de préparation de viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits repris sur la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilisation ▪ destination des produits 	<i>Réceptionner les produits stockés lors d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>La traçabilité des articles :</i> <ul style="list-style-type: none"> • la définition • les principes • les procédures • les outils (logiciels, fiches, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des produits stockés en lien avec la traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les origines possibles (hallal, bio...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine de la viande (hallal, bio...) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit conforme 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la qualité des produits 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un emballage conforme 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement afin de transmettre toute anomalie à son responsable 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies 	<ul style="list-style-type: none"> • Relever les anomalies 	
8.2 Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La composition d'un planning : <ul style="list-style-type: none"> • données • contraintes de temps • priorités 	<ul style="list-style-type: none"> • Collecter les informations pertinentes reprises sur le bon de commande et sur le planning 	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure et les outils de saisie de données 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les priorités (planifier le travail) 	

<ul style="list-style-type: none"> • Les types de matériel de manutention et leurs fonctions : <ul style="list-style-type: none"> • conditions d'utilisation • règles d'ergonomie • règles de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer le matériel adéquat en fonction du planning/des commandes 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils numériques 	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler les engins, les outils, les outils numériques 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les unités et support de manutention (carton, palette...) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels : <ul style="list-style-type: none"> • fonctionnement • hygiène (BPH) • sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les matériels (fonctionnement, propreté, sécurité) 	

8.3 Réaliser les commandes et les transférer		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les objectifs de : <ul style="list-style-type: none"> • qualité • délais • traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les objectifs de : <ul style="list-style-type: none"> • qualité • délais • traçabilité 	<i>Réaliser les commandes et les transférer lors d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les types/méthodes de préparations de commandes 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le parcours de prélèvement des articles (déplacements, charge) sur base du plan de circulation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de documents 	<ul style="list-style-type: none"> • Prélever la quantité demandée 	
<ul style="list-style-type: none"> • La méthode FIFO/FEFO 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la méthode FIFO/FEFO 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le plan d'entrepôt (zone de stockage, de réception, tampon, conditionnement, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ranger de manière adaptée les produits dans le conditionnement sélectionné 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les pictogrammes de manutention 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre les procédures de travail de l'entreprise/les plans des locaux/les localisations d'entreposage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de travail de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les matériels de pesage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels de pesage : code/numéro 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre les procédures de travail de l'entreprise 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes de livraisons 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de travail de l'entreprise 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de regroupement ou division des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Re-détailler/rassembler les produits par client/secteur 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de matériel de manutention et leurs fonctions : <ul style="list-style-type: none"> • conditions d'utilisation • règles d'ergonomie • règles de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le matériel de manutention adapté à la charge et à la nature des articles • Manipuler le matériel de manutention • Respecter les règles d'ergonomie et de sécurité 	

8.4 Transmettre les informations		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La traçabilité des articles : <ul style="list-style-type: none"> • la définition • les principes • les procédures • Les outils (logiciels, fiches, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la complétude des informations de traçabilité 	<i>Transmettre les informations d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure et les outils de saisie de données 	<ul style="list-style-type: none"> • Transcrire les données dans le système d'information de l'entreprise 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le système d'information de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le système d'information de l'entreprise 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le registre de non-conformité • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication de l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement afin de signaler toute anomalie à la personne concernée 	
8.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le plan de nettoyage pour son poste de travail y compris son équipement 	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de rangement propres à l'atelier 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de rangement 	
8.6 Entreposer les produits		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches quick start (afsca) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les températures légales de conservation 	<i>Entreposer les produits lors d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures légales de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les températures des enceintes frigorifiques 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures des enceintes frigorifiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les méthodes de conservation à durée limitée 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Rassembler les produits en unité de charge 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le mode opératoire d'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> • Emballer : filmer, cercler, housser 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes de livraisons/expéditions 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer l'emballage adapté au produit en fonction des consignes et du mode opératoire • Etiqueter le regroupement de produits 	
8.7 Réfrigérer, surgeler les préparations		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La chaîne du froid 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter rigoureusement la chaîne du froid • Assurer l'intégrité des articles 	<i>Réfrigérer, surgeler les préparations lors d'applications</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de rotation, réfrigération, surgélation des produits de boucherie 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation 	

		<i>complexes et dans des situations similaires</i>
8.8 Inventorier le stock de fin de mois		
SAVOIRS	APTITUDES	
	<ul style="list-style-type: none"> • Compter les articles • Utiliser les instruments de mesure (mètre, jauge, balance, ...) • Choisir la méthode de comptage en fonction des marchandises • Estimer la vraisemblance du résultat obtenu • Vérifier l'adéquation entre le stock physique et le stock théorique • Transcrire les informations dans le système d'information de l'entreprise 	<i>Inventorier le stock de fin de mois lors d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
• Le calcul des quantités		
• Les conversions d'unités de mesure		
• Les outils de calcul d'inventaire		
• Le vocabulaire, les abréviations et les symboles usuels liés au stockage		
• Les critères et les indicateurs de contrôle quantitatifs		
• Fonctionnement de différents logiciels de gestion des stocks		
• Les types de documents		
8.9 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes et dans des situations similaires</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue réglementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue réglementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du préparateur de commandes	• Respecter la planification des tâches	

• Les règles de savoir-vivre

- Organiser son plan de travail
- Respecter le travail de l'équipe

Glossaire UAA8 (BGD) :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
- **Découpe (ou coupe)** : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA1 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Sur base des documents de préparation fournis, le candidat assurera la préparation d'une commande en effectuant les opérations suivantes :
 - Préparer les commandes selon les instructions reprises sur le bon de commandes et le planning en utilisant le matériel adéquat : réunir les produits, les conditionner, les étiqueter, les transférer et les stocker
 - Encoder les données adéquates dans le système d'information de l'entreprise
 - Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, au minimum 2 bons de commandes (qui proviennent d'une grande surface et d'une petite entreprise) à gérer comprenant :
 - 6 produits différents à répartir dans 2 commandes dont une avec rupture de stock ou un produit « vente rapide » ou la demande d'un seul produit dans une boîte qui en contient plusieurs
 - Les quantités de chaque commande correspondent à la réalité du secteur

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Emballages, étiquettes
- Bons de commande

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ¹¹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹² Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 La préparation des commandes est conforme	...
	1.2 Les produits sont transférés dans les lieux de stockage adéquat	...
	1.3 Les imprévus sont gérés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Les méthodes de prélèvement et de préparation des marchandises sont correctes	...
	2.2 Les contrôles sont effectués	...
Critère 3 : ADEQUATION DE LA COMMUNICATION	3.1 Les informations utiles sont transmises	...
	3.2 Les outils de communication sont utilisés adéquatement	...
Critère 4 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	4.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	4.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	4.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	4.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	4.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

¹¹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

¹² **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 7	EMBALLER LES PRODUITS DE BOUCHERIE
--------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 15
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 15

7.1 Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La fiche technique/de production/d'instruction	• Collecter les informations sur la fiche technique/de production/d'instruction	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
• Le vocabulaire professionnel	• Utiliser le vocabulaire professionnel	
• L'utilisation d'un outil informatique : la procédure et les outils de saisie de données	• Utiliser les outils numériques	
• L'agencement des postes de travail	• Agencer les postes de travail en fonction de la fiche de production/d'instruction	
7.2 Contrôler les équipements et les matériels		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les équipements, matériels, machines : <ul style="list-style-type: none"> ▪ dénomination ▪ description ▪ fonctionnement ▪ utilisation 	• Tester l'état de fonctionnement du matériel et des équipements	<i>Contrôler les équipements et les matériels lors d'applications complexes</i>
• Les mesures de sécurité	• Contrôler la propreté du matériel et si nécessaire appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection adaptées	
• Les types d'anomalies	• Appliquer les mesures de sécurité et d'hygiène des équipements et des matériels	
	• Identifier le type d'anomalies	
	• Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention	

• Les limites du champ d'intervention de l'emballleur	• Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention		
• La procédure d'intervention en vigueur dans l'établissement	• Remédier suivant la procédure de l'établissement		
• Les outils de communication	• Faire appel au service concerné ou à son responsable		
	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie		
• Les procédures de contrôle de l'entreprise	Contrôler : <ul style="list-style-type: none"> ○ les mélanges gazeux insufflés dans les barquettes ○ le sens des bobines de film opercule 		
• L'utilisation d'azote, de gaz carbonique			
• Les bobines de film opercule			
• Les types d'emballage pour la vente en service : <ul style="list-style-type: none"> • feuilles de papier • barquettes • ravier 	• Contrôler le stock des emballages pour la vente en service		
	• Appliquer les procédures de travail de l'entreprise		
	• Eliminer les emballages défectueux		
• Les types d'emballage pour la vente en libre-service : emballage sous film, emballage sous vide	• Contrôler le stock des emballages pour la vente en libre-service		
	• Appliquer les procédures de travail de l'entreprise		
	• Eliminer les emballages défectueux		
7.3 Contrôler les produits reçus			
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE	
• La qualité des produits à emballer : type, dénomination, description	• Contrôler la conformité des produits à emballer (sécurité alimentaire)	<i>Contrôler les produits reçus lors d'applications complexes</i>	
• Le contrôle visuel, olfactif et tactile			
• Les types d'emballage des producteurs			• Contrôler avec minutie les emballages des producteurs conformément aux consignes et mode opératoire
• Les procédures de contrôle de l'entreprise			• Appliquer les procédures de travail de l'entreprise
• Le mode opératoire d'emballage			
7.4 Contrôler les commandes			
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE	
• Les contrôles visuels	• Vérifier la concordance entre le produit à envoyer et l'étiquette sur la barquette (référence...)	<i>Contrôler les commandes lors d'applications complexes</i>	
• Les critères et les indicateurs de contrôle quantitatifs			
• La présentation du produit			• Vérifier la concordance entre la commande et le visuel

<ul style="list-style-type: none"> • Les critères et les indicateurs de contrôle visuels 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations reprises sur les étiquettes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ le code barre prix ▪ les données de traçabilité ▪ le prix ▪ la description du produit ▪ la date de production ▪ la composition (ingrédients, allergènes) ▪ la date limite de vente ▪ la date d'emballage ▪ la tare ▪ les valeurs énergétiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les informations reprises sur l'étiquette 	
7.5 Contrôler l'état du stock		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le guide d'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la température dans la zone de stockage 	<i>Contrôler l'état du stock lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La qualité des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier : <ul style="list-style-type: none"> ○ la qualité ○ la durée de conservation des produits entreposés 	
<ul style="list-style-type: none"> • La durée de conservation des produits 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de mesure à prendre en cas de non-conformité 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure en cas de non-conformité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les documents spécifiques de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Compléter les documents de contrôle 	
7.6 Conditionner les produits en fonction de leur destination		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La classification des viandes et produits à base de viande (viandes préparées et préparations de viandes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits à emballer 	<i>Conditionner les produits en fonction de leur destination lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les produits traiteur 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes et les moyens de conditionnement pour le libre-service 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner l'emballage/le conditionnement adéquat pour le libre-service 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le mode opératoire d'emballage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le libre-service 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes et les moyens de conditionnement pour le service/comptoir 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner l'emballage/le conditionnement adéquat pour le service/comptoir 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le service comptoir 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes et les moyens de conditionnement pour le stockage/le client (agroalimentaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner l'emballage/le conditionnement adéquat pour le stockage/le client (agroalimentaire) 	

• Les types de défauts	• Identifier le type de défauts	
• Les types et consignes de protection	• Assurer la protection du produit	
• La présentation/mise en valeur du produit dans l'emballage	• Disposer de manière adaptée les produits dans le conditionnement sélectionné	
• Les machines d'emballage	• Conditionner les produits	
• Le mode opératoire d'emballage	• Manipuler adéquatement les produits, la machine, l'emballage	
• Le détecteur de métal	• Utiliser le détecteur de métal pour s'assurer de la sécurité alimentaire du produit	
7.7 Etiqueter les produits		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les instruments de mesure	• Utiliser les instruments de mesure (mètre, jauge, balance, ...) pour peser les barquettes et les bacs	<i>Etiqueter les produits lors d'applications complexes</i>
• Les types de marquages et d'étiquetage	• Etiqueter/marquer les cartons/ les palettes/ bacs/coffres en respectant la réglementation (traçabilité)	
• Les pictogrammes		
• Les consignes d'étiquetage	• Utiliser les outils numériques	
• Les outils numériques		
• La réglementation légale (européenne)	• Transcrire les données (information nécessaire à la traçabilité des produits) dans le système d'information de l'entreprise	
• L'utilisation d'un outil informatique : la procédure et les outils de saisie de données		
• Le système d'information de l'entreprise		
• La réglementation légale (européenne)		
7.8 Nettoyer et désinfecter son poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer les procédures, protocoles de nettoyage, de désinfection de son poste de travail y compris son équipement	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle	• Contrôler le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	
1.9 Assurer le stockage		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les locaux de stockage et leurs caractéristiques	• Identifier les différents locaux de stockage	

	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits et matériels d'entretien 	<i>Assurer le stockage lors d'applications complexes</i>
• Le plan d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le plan d'hygiène 	
• Les paramètres de condition de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la température dans la zone de stockage 	
• La température recommandée pour la zone de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de contrôle de température 	
• Les outils de contrôle de température		
• La chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter rigoureusement la chaîne du froid 	
• Le principe de rotation : FIFO/FEFO	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le principe de rotation de réfrigération, de surgélation First In First Out (FIFO) 	
• Les caractéristiques d'une chambre froide (zone de stockage)	<ul style="list-style-type: none"> • Entreposer les commandes et produits excédentaires à l'endroit prévu 	
• Les caractéristiques d'une chambre froide (zone de stockage)	<ul style="list-style-type: none"> • Entreposer les produits à l'endroit prévu 	
• Les règles et conditions de stockage de l'établissement		
• Les outils de vérification de stock	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le stock des produits 	
• Les outils de communication de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'entreprise 	
7.10 Expédier les produits		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les procédures de regroupement	<ul style="list-style-type: none"> • Emballer un regroupement de produits et le munir d'une étiquette 	<i>Expédier les produits lors d'applications complexes</i>
• Les consignes de livraisons/expéditions	<ul style="list-style-type: none"> • Ranger de manière adaptée les produits dans le conditionnement sélectionné pour l'export 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Equilibré les colis 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter le plan/fiche de palettisation 	
7.11 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité 	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité 	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH 	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste 	
• Les règles de traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de traçabilité 	
• La démarche HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes d'hygiène 	

• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités de l'emballleur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA 7 :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
- **Découpe (ou coupe)** : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA7 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Sur base des documents de préparation fournis, le candidat assurera la préparation d'une commande en effectuant les opérations suivantes :
 - Préparer les commandes selon les instructions reprises sur le bon de commandes et le planning en utilisant le matériel adéquat : réunir les produits, les conditionner, les étiqueter, les transférer et les stocker
 - Encoder les données adéquates dans le système d'information de l'entreprise
 - Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, au minimum 2 bons de commandes (qui proviennent d'une grande surface et d'une petite entreprise) à gérer comprenant :
 - 6 produits différents à répartir dans 2 commandes dont une avec rupture de stock ou un produit « vente rapide » ou la demande d'un seul produit dans une boîte qui en contient plusieurs
 - Les quantités de chaque commande correspondent à la réalité du secteur

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Emballages, étiquettes
- Bons de commande

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ¹³	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹⁴ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 La préparation des commandes est conforme	...
	1.2 Les produits sont transférés dans les lieux de stockage adéquat	...
	1.3 Les imprévus sont gérés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Les méthodes de prélèvement et de préparation des marchandises sont correctes	...
	2.2 Les contrôles sont effectués	...
Critère 3 : ADEQUATION DE LA COMMUNICATION	3.1 Les informations utiles sont transmises	...
	3.2 Les outils de communication sont utilisés adéquatement	...
Critère 4 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	4.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	4.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	4.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	4.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	4.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

¹³ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

¹⁴ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 1 (C)	REALISER LES CHARCUTERIES
------------------	----------------------------------

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 12 à 15
Activité clé	Voir tableau pages 12 à 15

1.1 Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/ d'instruction 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le logiciel de gestion type 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de gestion de l'information 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le poste de travail : l'agencement, les machines, les matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • Agencer le poste de travail 	

1.2 Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les documents relatifs à la commande et à la livraison : <ul style="list-style-type: none"> • les bons de commande • les bons de livraison • les bons de travail (de préparation) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'adéquation entre les bons de commande et les bons de livraison 	<i>Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire technique 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire technique 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les origines possibles (pays d'origine...) <ul style="list-style-type: none"> ○ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les origines possibles de la viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le type de viande (hallal, bio, label, batterie, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type de viande (hallal, bio, label, batterie ...) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande ○ chutes de viande ○ abats ○ sang ○ gelée ○ gras 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières premières 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ ... ○ 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates ○ additifs ○ agents de liaison ○ boyaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières auxiliaires 	
<ul style="list-style-type: none"> • La composition d'une étiquette (mentions obligatoires) : les références, les numéros de lots, numéros SANITEL 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les informations reprises sur une étiquette 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de pesage (les différentes balances et matériels) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le poids des pièces (concordance entre bon de commande et bon de livraison) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les catégories de viandes : (maigres, gras, viandes...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Trier les viandes par catégorie 	

1.3 Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle : <ul style="list-style-type: none"> ○ PH mètre ○ Thermomètre ○ Balance 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la température, la fraîcheur, le poids des viandes et matières premières et auxiliaires 	<i>Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler si les matières premières et auxiliaires satisfont aux consignes d'hygiène 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure d'autocontrôle/plan HACCP de l'entreprise 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure de contrôle de la traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure de contrôle de la traçabilité 	

1.4 Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le plan d'hygiène de l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de propreté des locaux de stockage 	<i>Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les locaux de stockage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la température dans la zone de stockage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures de stockage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le principe FIFO/FEFO 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le principe de rotation des pièces de viande First In First Out (FIFO/FEFO) 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 		

• Les règles/techniques de stockage de l'entreprise	• Entreposer les matières premières et auxiliaires dans le respect des règles de stockage de l'établissement et de la législation	
---	---	--

1.5 Contrôler l'état du stock		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage	• Contrôler la température dans la zone de stockage	<i>Contrôler l'état du stock lors d'applications complexes</i>
• Les températures de stockage		
• La durée de conservation des viandes	• Contrôler la qualité et la durée de conservation des viandes, des matières premières et auxiliaires entreposées	
• Les critères de qualité en fonction des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ fraîcheur ○ DLC ○ Visuel 		
• Les mesures à prendre en cas de non-conformité	• Ecarter les produits non conformes	
• Le guide d'autocontrôle		
• Un registre de non conformités	• Notifier les non conformités (NC)	
• Le formulaire de notifications		

1.6 Contrôler les équipements et les matériels		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les équipements, matériels, machines : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination ○ description ○ fonctionnement ○ utilisation 	• Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité des équipements, des machines et du matériel	<i>Contrôler les équipements et les matériels lors d'applications complexes</i>
• Les mesures de sécurité	• Monter, démonter les machines	
	• Entretien des équipements, les machines, le matériel	
• Les types d'anomalies	• Détecter toute anomalie	
	• Remédier aux éventuelles anomalies dans les limites de son champ d'intervention	
• Les limites du champ d'intervention du charcutier en respectant les procédures en vigueur de l'entreprise	• Faire appel au service concerné en cas d'anomalie	
• Le guide d'autocontrôle	• Suivre la procédure de l'entreprise	
	• Notifier les anomalies	

• Les règles en vigueur	• Respecter les règles en vigueur	
1.7 Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel nécessaire à la réalisation : <ul style="list-style-type: none"> • caractéristiques • règles de sécurité • utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le matériel en fonction du travail à réaliser (hachoir, mélangeur, cutter, coutellerie, douche, bourreuse, four, fumoir, petit matériel...) 	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/ d'instruction 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les informations utiles reprises dans le la fiche technique/ de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel (hachoir, mélangeur, cutter, coutellerie, douche, bourreuse, four, fumoir, petit matériel...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le bon fonctionnement du matériel 	
<ul style="list-style-type: none"> • La classification des types de charcuteries : <ul style="list-style-type: none"> • salaison • à base de viande • à base de foie • à base de sang • à base de gelée • saucisson sec 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les types de charcuteries 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les espèces et catégories des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> • pièces de viande • chutes de viande • abats • sang • gelée 	<ul style="list-style-type: none"> • Rassembler les matières premières nécessaires à la fabrication en fonction de l'avancement du travail 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> • épices, aromates (origine, conservation, composition...) • additifs autorisés (rôle, législation, impact...) • agents de liaison (origine, conservation, composition...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rassembler les matières auxiliaires nécessaires à la fabrication 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un fichier recettes 	

1.8 Confectionner les charcuteries à base de viande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de viande : <ul style="list-style-type: none"> ○ les pâtes fines (exemple : saucisson de jambon...) ○ les pâtes à gros grains (exemple : saucisson de paris...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de viande 	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de présalage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> ○ Les méthodes de hachage ○ Les méthodes de cutterage (shock, classique, all-in) ○ Les méthodes de poussage/d'embossage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ○ vapeur ○ immersion ○ ... 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de fumage 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 		

1.9 Confectionner les charcuteries à base de foie		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de foie : <ul style="list-style-type: none"> ○ à trancher ○ à tartiner 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de foie (pâté...) 	<i>Confectionner les charcuteries à base de foie lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le traitement préalable du foie 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fabrication des charcuteries à base de foie : <ul style="list-style-type: none"> ○ au hachoir ○ au cutter 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ○ vapeur ○ immersion 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 		
---	--	--

1.10 Confectionner les charcuteries à base de gelée		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de gelée 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de gelée (tête de veau, tête pressée) 	<i>Confectionner les charcuteries à base de gelée lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fabrication des charcuteries à base de gelée 		
<ul style="list-style-type: none"> • La fabrication d'une gelée : <ul style="list-style-type: none"> ○ naturelle ○ à base de gélatine 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	

1.11 Confectionner les charcuteries à base de sang		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de sang 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de sang (exemple : boudin) 	<i>Confectionner les charcuteries à base de sang lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fabrication des charcuteries à base de sang 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	

1.12 Conditionner les charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les conditionnements (barquettes, en terrine, sous-vide, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter le conditionnement au produit et à sa destination 	<i>Conditionner les charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Conditionner les produits de charcuterie 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur en matière d'étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> • Etiqueter 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'étiquetage en fonction de l'entreprise 		

1.13 Conserver les charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures légales de conservation 		

• Les outils de contrôle des températures	• Contrôler les températures de conservation en vue de l'entreposage des charcuteries	<i>Conserver les charcuteries lors d'applications complexes</i>
• Les défauts de fabrication (déchirement de boyau, saucisson reste mou et flasque, manque de coloration, bord sec...)	• Ecarter les produits ne répondant pas aux critères de qualité	
• Les températures légales de conservation	• Respecter les températures des enceintes frigorifiques	
• Les méthodes de conservation à durée limitée	• Appliquer les méthodes de conservation à durée limitée	
• La législation en vigueur		
• Les techniques de réfrigération		
• Les techniques de surgélation	• Surgeler les charcuteries	
• Les techniques du sous vide	• Mettre sous vide les charcuteries	
• Les techniques de rotation (FEFO/FIFO)	• Appliquer les techniques de rotation	
• La législation en vigueur	• Appliquer la législation en vigueur	
• La gestion de stock	• Vérifier le stock	
• Les techniques de communication	• Signaler les pénuries	
• Utilisation des TIC	• Utiliser les outils de communication	

1.14 Nettoyer et désinfecter son poste de travail

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer le plan de nettoyage	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle	• Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	

1.15 Respecter les règles professionnelles

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	

• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du charcutier	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA1 :

- **Affuter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Affuter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...)**.
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA1 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

Sur base de fiches techniques :

- Préparer le poste de travail, matériels et les matières premières
- Réunir et contrôler les matières premières et auxiliaires, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries
- Fabriquer les charcuteries à base de viande (catégorie 1)
- Fabriquer les charcuteries à base de foie (catégorie 2)
- Fabriquer les charcuteries à base de sang (catégorie 3)
- Fabriquer les charcuteries à base de gelée (catégorie 4)
- Conditionner et conserver les charcuteries
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, fabriquer 4 charcuteries sur base d'un fichier de recettes (comprenant au minimum 5 recettes par catégorie): 1 charcuterie à base de viande, 1 charcuterie à base de foie, 1 charcuterie à base de sang et une charcuterie à base de gelée dont un produit imposé (de minimum 2,5kg et maximum 4kg). Rédiger une étiquette réglementaire pour chaque produit (composition, allergènes, numéro de lot, traçabilité)

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ¹⁵	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹⁶ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé en fonction du produit à réaliser	...
	1.2 Les matières premières et auxiliaires sont préparées	...
	1.3 La production est conforme à la demande (normes, quantité, goût, aspect)	...
	1.5 Les étiquettes sont réglementaires	
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est respectée pour chaque type de préparations	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA1 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

¹⁵ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

¹⁶ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 2 (C)	REALISER LES SALAISONS
------------------	-------------------------------

Compétences professionnelles	Voir tableau pages
-------------------------------------	--------------------

Activité clé	Voir tableau pages
---------------------	--------------------

2.1 Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/ d'instruction 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/ de production/d'instruction 	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le logiciel de gestion type 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de gestion 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le poste de travail : l'agencement, les machines, les matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • Agencer le poste de travail 	

2.2 Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des salaisons		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les documents relatifs à la commande et à la livraison : <ul style="list-style-type: none"> • les bons de commande • les bons de livraison • les bons de travail (de préparation) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'adéquation entre les bons de commande et les bons de livraison 	<i>Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des salaisons lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire technique 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire technique 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les origines possibles (pays d'origine...) <ul style="list-style-type: none"> ○ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les origines possibles de la viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le type de viande (hallal, bio, label, batterie, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type de viande (hallal, bio, label, batterie ...) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières premières 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ chutes de viande ○ abats ○ sang ○ gelée ○ gras ○ ... ○ 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates ○ additifs ○ agents de liaison ○ boyaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières auxiliaires 	
<ul style="list-style-type: none"> • La composition d'une étiquette (mentions obligatoires) : les références, les numéros de lots, numéros SANITEL 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les informations reprises sur une étiquette 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de pesage (les différentes balances et matériels) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le poids des pièces (concordance entre bon de commande et bon de livraison) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les catégories de viandes : (maigres, gras, viandes...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Trier les viandes par catégorie 	

2.3 Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle : <ul style="list-style-type: none"> ○ PH mètre ○ Thermomètre ○ Balance 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la température, la fraîcheur, le poids des viandes et matières premières et auxiliaires 	<i>Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle organoleptique (toucher, vue, odorat) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la valeur pH des viandes 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler si les matières premières et auxiliaires satisfont aux consignes d'hygiène 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure d'autocontrôle/plan HACCP de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure de contrôle de la traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure de contrôle de la traçabilité 		

2.4 Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires pour la confection des salaisons

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Le plan d'hygiène de l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de propreté des locaux de stockage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les locaux de stockage 		

<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la température dans la zone de stockage 	<i>Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures de stockage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le principe FIFO/FEFO 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le principe de rotation des pièces de viande First In First Out (FIFO/FEFO) 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Entreposer les matières premières et auxiliaires dans le respect des règles de stockage de l'établissement et de la législation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles/techniques de stockage de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de stockage en tenant compte de la législation en vigueur 	

2.5 Contrôler l'état du stock		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la température dans la zone de stockage 	<i>Contrôler l'état du stock lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures de stockage 		
<ul style="list-style-type: none"> • La durée de conservation des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la qualité et la durée de conservation des viandes, des matières premières et auxiliaires entreposées et matières auxiliaires 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de qualité en fonction des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ fraîcheur ○ DLC ○ Visuel 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures à prendre en cas de non-conformité 	<ul style="list-style-type: none"> • Ecarter les produits non conformes 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le guide d'autocontrôle 		
<ul style="list-style-type: none"> • Un registre de non conformités 	<ul style="list-style-type: none"> • Notifier les non conformités (NC) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le formulaire de notifications 		

2.6 Contrôler les équipements et les matériels pour la confection des salaisons		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements, matériels, machines : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination ○ description ○ fonctionnement ○ utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité des équipements, des machines et du matériel 	<i>Contrôler les équipements et les matériels lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Monter, démonter les machines 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien des équipements, les machines, le matériel 	
• Les types d'anomalies	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter toute anomalie • Remédier aux éventuelles anomalies dans les limites de son champ d'intervention 	
• Les limites du champ d'intervention du charcutier en respectant les procédures en vigueur de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au service concerné en cas d'anomalies • Suivre la procédure de l'entreprise 	
• Le guide d'autocontrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Notifier les anomalies 	
• Les règles en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles en vigueur 	

2.7 Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des salaisons crues

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les viandes à saler	• Choisir la viande à saler	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries des salaisons crues lors d'applications complexes</i>
• Les mesures de contrôle : PH, température	• Vérifier la fraîcheur de la viande	
•	• Détecter les éventuelles anomalies (DFD/PSE)	
• Les différentes méthodes de salaison	• Appliquer la méthode de salaison	
• Les différentes méthodes de saumurage	• Appliquer la méthode de saumurage	
• Les mélanges de sels secs		
• La préparation des viandes à saler en fonction du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • Désosser • Dégraisser • Parer 	
	• Découenner	
• Le degré baumé (°Bé)	• Calculer la quantité de sel nécessaire pour la saumure d'une densité déterminée	
• Les additifs utilisés (nitrites, nitrates, sucres ...)	• Calculer les quantités d'additifs	
• La réglementation en vigueur	•	
• La composition des saumures (sels de massage, sels secs)	• Réaliser les salaisons (sous vide, enrobage, sels de dosage, greffage, saumure rapide)	
• Les techniques de salaisons à cru		
• La méthode de dessalage	• Dessaler la viande	
• La maturation des produits de salaison (lente ou rapide)	• Réaliser la maturation des produits	
• Le séchage	• Sécher le produit	
• Le fumage	• Fumer le produit	
• L'évolution du produit tout au long du processus de fabrication/transformation	• Contrôler le séchage du produit	

<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle de l'évolution du produit (visuel, tactile, olfactif) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le fumage du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ○ consistance, fermeté au tranchage ○ coloration, stabilité de couleur ○ goût, arôme ⊖ durée de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité des produits finis (qualité, temps, aspect) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un fichier recettes 	

2.8 Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des salaisons cuites

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les viandes à saler 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la viande à saler 	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de contrôle : PH, température 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la fraîcheur de la viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter les éventuelles anomalies (DFD/PSE) 	
<ul style="list-style-type: none"> • La préparation des viandes à saler en fonction du produit fini <ul style="list-style-type: none"> ○ Appellation des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Désosser 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Parer 	
	<ul style="list-style-type: none"> • découenner 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de transformation : <ul style="list-style-type: none"> ○ injection ○ immersion ○ barratage ○ mise en forme 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de transformation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les additifs utilisés (nitrites, nitrates, sucres ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Calculer les quantités des additifs 	
<ul style="list-style-type: none"> • La réglementation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation en vigueur 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le degré baumé (°Bé) 	<ul style="list-style-type: none"> • Calculer la quantité de sel nécessaire pour la saumure d'une densité déterminée 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fumage (à froid, à chaud) 	<ul style="list-style-type: none"> • Fumer 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ○ à l'étuver ○ sous vide ○ immersion 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de cuisson 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de refroidissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Refroidir les produits jusqu'à la température de conservation appropriée 	

<ul style="list-style-type: none"> • L'évolution du produit tout au long du processus de fabrication/transformation 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le fumage du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle de l'évolution du produit (visuel, tactile, olfactif) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • consistance, fermeté au tranchage • coloration, stabilité de couleur • goût, arôme • durée de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité des produits finis (qualité, temps, aspect) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un fichier recettes 	

2.9 Conditionner les salaisons

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les conditionnements (barquettes, en terrine, sous-vide, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter le conditionnement au produit et à sa destination 	<i>Conditionner les salaisons lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Conditionner les produits de charcuterie 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur en matière d'étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> • Etiqueter 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'étiquetage en fonction de l'entreprise 		

2.10 Conserver les salaisons

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures légales de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les températures de conservation 	<i>Conserver les salaisons lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle des températures 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les défauts de fabrication (déchirement de boyau, saucisson reste mou et flasque, manque de coloration, bord sec...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ecarter les produits ne répondant pas aux critères de qualité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures légales de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les températures des enceintes frigorifiques • Appliquer les méthodes de conservation à durée limitée 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conservation à durée limitée 		
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de réfrigération 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de surgélation 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques du sous vide 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de rotation (FEFO/FIFO) 		
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 		
<ul style="list-style-type: none"> • La gestion de stock 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le stock 	

• Les techniques de communication	• Signaler les pénuries	
• Utilisation des TIC	•	

2.11 Nettoyer et désinfecter son poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
Autonomie d'exécution	Application complexe	
• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer le plan de nettoyage	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle	• Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	

2.12 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	

• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du charcutier	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA2 :

- **Affuter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Affuter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA2 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

Sur base de fiches techniques :

- Préparer le poste de travail, matériels
- Réunir et contrôler les matières premières et auxiliaires nécessaires à la fabrication des salaisons
- Fabriquer les salaisons crues (catégorie1)
- Fabriquer les salaisons cuites (catégorie2)
- Fabriquer les produits fermentés (catégorie3)
- Conditionner et conserver les salaisons
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation « professionnelle » pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, fabriquer 3 salaisons : 1 salaison cuite, 1 salaison crue et 5 kg d'un produit fermenté. Parmi ces produits un sera fumé. Rédiger une étiquette réglementaire pour chaque produit (composition, allergènes, numéro de lot, traçabilité)

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ¹⁷	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹⁸ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé en fonction du produit à réaliser	...
	1.2 Les matières premières et auxiliaires sont préparées	...
	1.3 La production est conforme à la demande (normes, quantité, goût, aspect	...
	1.4 Les étiquettes sont réglementaires	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est respectée pour chaque type de préparations	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA2 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

¹⁷ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

¹⁸ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 1(BGD) REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

1.1 Préparer le travail de découpe		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de la grosse découpe des carcasses : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien (nettoyage) • Les informations utiles de la fiche technique/de production/ d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • arrivages • objectifs • la législation en vigueur • contrôle température et PH lors de la réception des carcasses • Les techniques d'affûtage • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage de la grosse découpe • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse • Vérifier l'état du matériel de la grosse découpe : changer le disque/lame/ruban des scies • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction • Affûter les couteaux • Aiguiser les différents matériels 	<p><i>Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</i></p>

1.2 Pratiquer la grosse découpe bovine/Chevaline		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses bovines et chevalines : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ âge ▪ origine ▪ race 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les différentes carcasses bovines et chevalines • Décrypter les étiquettes 	<p><i>Pratiquer la grosse découpe porcine travail de découpe lors d'applications complexes</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ labels ▪ sexe 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du produit (vue et odorat) 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'anatomie de l'animal 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les avants, les arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de découpe des avants, des arrières 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique de découpe des avants, des arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel spécifique de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils, couteaux, scie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ séparer les quartiers ▪ découper ▪ tracer ▪ désosser 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments extérieurs qui influencent la découpe (ex : saisons) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de découpe 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel, tactile et olfactif pour détecter une éventuelle anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit (anomalie éventuelle) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ hématome ▪ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, hématome, ...) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure de contrôle interne 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure de contrôle interne 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur 	

• Le tri sélectif	• Identifier les déchets	
	• Limiter les déchets	
• La limitation du gaspillage	• Classer les déchets	
	• Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	

1.3 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue réglementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue réglementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA1 (BGD) :

- Affûter : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- Aiguiser : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- Carcasse : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- Chute de viande : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- Grosse découpe : découper une carcasse en différentes parties
- Morceau de viande : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- Maturation : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- MRS : Matériels à Risque Spécifiés
- Numéros Sanitel : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- Pièce technique : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- Pièce de viande : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- Pièce technique : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- (ex : grosse cuisse, grosse tête,...).
- Parer : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- Parage : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- Quartier : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- Traiter (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'EVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA1 (BGD) :

Eléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, identifier la carcasse à traiter en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction, préparer le matériel, appliquer les techniques de séparation en 3 parties d'une carcasse bovine ou chevaline et les stocker

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ¹⁹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG20 Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les quartiers découpés sont stockés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	...
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA1 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

¹⁹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,

- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

²⁰ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 3(BGD) REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

3.1 Préparer le travail de découpe		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de la grosse découpe des carcasses : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien (nettoyage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage de la grosse découpe • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse • Vérifier l'état du matériel de la grosse découpe : changer le disque/lame/ruban des scies 	<i>Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • arrivages • objectifs • la législation en vigueur • contrôle température et PH lors de la réception des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Affûter les couteaux • Aiguiser les différents matériels 	

3.2 Pratiquer la grosse découpe ovine et caprine		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses bovines et chevalines : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ âge ▪ origine 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les différentes carcasses bovines et chevalines • Décrypter les étiquettes 	<i>Pratiquer la grosse découpe ovine et caprine travail de découpe lors d'applications complexes</i>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ race ▪ labels ▪ sexe 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du produit (vue et odorat) 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'anatomie de l'animal 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les avants, les arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de découpe des avants, des arrières 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique de découpe des avants, des arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel spécifique de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils, couteaux, scie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ séparer les quartiers ▪ découper ▪ tracer ▪ désosser 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments extérieurs qui influencent la découpe (ex : saisons) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de découpe 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel, tactile et olfactif pour détecter une éventuelle anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit (anomalie éventuelle) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ hématome ▪ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, hématome, ...) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure de contrôle interne 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure de contrôle interne 	

• Les outils de contrôle	• Appliquer la législation en vigueur	
• Le tri sélectif	• Identifier les déchets	
	• Limiter les déchets	
• La limitation du gaspillage	• Classer les déchets	
	• Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	

3.3 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA3 (BGD) :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA3 (BGD) :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, identifier la carcasse à traiter en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction, préparer le matériel, appliquer les techniques de découpe d'une carcasse ovine ou caprine en pièces techniques et les stocker

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ²¹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²² Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les quartiers découpés sont stockés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA1 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

²¹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

²² **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 5 (BGD)**TRANSFORMER LES PIÈCES DE VIANDE**

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

5.1 Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de découpe des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage de découpe des pièces de viande • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques des pièces de viande 	<i>Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils d'affûtage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les techniques d'aiguisage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments composants la tenue requise à son poste pour garantir l'hygiène et la sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtir les équipements répondant aux consignes d'hygiène et de sécurité 	

5.2 Trancher et portionner les muscles et pièces de viande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La connaissance et reconnaissance des pièces techniques <ul style="list-style-type: none"> ○ nom des pièces techniques ○ appellations 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les pièces techniques de viande • Situer les pièces techniques de viande 	<i>Trancher et portionner les muscles et pièces de viande en résolution de problèmes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de maturation d'une viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la maturation par rapport à ce qui est attendu dans la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • La maturation (procédure) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les pièces techniques de viande en fonction de la qualité attendue dans le cahier des charges 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les destinations culinaires des pièces techniques 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de transformation 		

<ul style="list-style-type: none"> • Le sens de la coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de transformation en fonction du type de viande, de la destination et du cahier des charges (respecter le sens de la coupe, parer, attendre si nécessaire, trancher avec soin et précision) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'attendrissage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de parage/d'épluchage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI : <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le grammage 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les outils de pesage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les outils de pesage 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces techniques de viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Portionner les morceaux de viande en fonction des caractéristiques et qualité des pièces techniques, de leur destination et du cahier des charges 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les destinations culinaires des pièces techniques 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le grammage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel tactile et olfactif 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les causes possibles de l'altération des morceaux de viande 		
<ul style="list-style-type: none"> • La dénomination des muscles 	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les pièces techniques/morceaux impropres à la consommation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies : <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ site d'injection ▪ hématome 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le tri sélectif 	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter les chutes de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • La limitation du gaspillage 	<ul style="list-style-type: none"> • Evacuer les chutes de viande 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser les chutes de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur concernant le tri des chutes de viandes 	

5.3 Mettre en barquettes en fonction du cahier des charges

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les types de process, de machines, d'emballage	• Sélectionner le matériel pour la mise en barquette des viandes	<i>Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</i>
• Les fonctionnalités de l'étiqueteuse	• Utiliser sous-videuse	
• Les procédures en vigueur dans l'établissement (orientation de l'étiquette...)	• S'approprier le process	
• La composition d'une étiquette (éléments légaux)	• Appliquer la procédure en vigueur	
	• S'adapter aux nouvelles technologies	
	• Gérer la machine	
• Traçabilité interne	• Appliquer la procédure en vigueur afin d'assurer le suivi de la traçabilité des barquettes	
• Traçabilité externe	• Paramétrer les machines	
• Les outils numériques	• Détecter les erreurs d'étiquetage	

5.4 Nettoyer et désinfecter son poste de travail

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer le plan de nettoyage	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle	• Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	

5.5 Respecter les règles professionnelles

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	

• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du trancheur portionneur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA5 :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA5 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Agencer les postes de travail (matériels, matières premières)
- Trancher et portionner les muscles et pièces de viande
- Conditionner et stocker les morceaux et pièces de viande
- Limiter les chutes de viande
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, appliquer les techniques de transformation en fonction du type de viande suivant la fiche technique/de production/d'instruction (destination culinaire, sens de la coupe, parage, attendrissage si nécessaire, tranchage, grammage et portionnage avec soin et précision)
- L'épreuve comprendra au minimum : la découpe d'un carré de porc à l'os, la découpe d'une pièce de bœuf en roasbeef et beefsteak, la découpe d'un civet pour le gibier ou d'une escalope pour la volaille

Autonomie :

- En toute autonomie (résolution de problème) et d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ²³	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²⁴ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	
	1.2 Les pièces de viande sont valorisées en limitant au maximum les pertes	...
	1.3 La production correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	
	1.4 Les pièces de viande sont conditionnées et stockées adéquatement	
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux (sens de découpe...)	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA1 »

*« L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

²³ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

²⁴ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 9 (BGD)	GERE LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT
--------------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

9.1 Préparer à la vente		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de présentation (ex : cacher l'os des côtes de porc...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de présentation de la viande sur plats 	<i>Préparer la vente lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La réglementation en vigueur (guide d'autocontrôle) • Les exigences du ministère des affaires économiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Etiqueter les produits correctement et clairement (prix, dénomination...) 	
<ul style="list-style-type: none"> • La réglementation en vigueur (guide d'autocontrôle) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation en vigueur en matière d'affichage de la traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'emballages (feuilles de papier, barquettes, raviers...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les emballages pour la vente en service 	

9.2 Préparer le comptoir		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'allergènes 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les allergènes 	<i>Préparer le comptoir avec résolution de problème.</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils spécifiques (classeur, outils informatiques...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les outils d'information allergène 	
<ul style="list-style-type: none"> • La propreté et la température du comptoir 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la propreté et la température du comptoir 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le principe FIFO/FEFO 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le principe de rotation des produits dans le comptoir 	
<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la continuité de la traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les normes de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les dates limites de consommation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de fraîcheur et d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer les produits qui ne satisfont plus aux normes 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • consistance • coloration, stabilité de couleur 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la conformité des produits 	

• durée de conservation		
-------------------------	--	--

9.3 Organiser le comptoir		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La disposition des plats, des préparations	• Organiser l'étalage selon un ordre et des critères déterminés par l'entreprise en tenant compte de la législation et des événements (fêtes, saisons)	<i>Organiser le comptoir lors d'applications complexes</i>
• La disposition des barquettes, les préparations bouchères	• Disposer les barquettes de viandes, les préparations bouchères dans le comptoir selon un ordre et des critères déterminés par l'entreprise en tenant compte de la législation et des événements (fêtes, saisons)	
• Les types de protéines végétales	• Identifier les types de viandes, de protéines végétales	
• Les différents types de viandes	• Identifier les types de viande	
	• Regrouper par type de viandes	
	• Organiser le comptoir	
• La réglementation en vigueur	• Appliquer la réglementation en vigueur pour la séparation physique entre la volaille et toute autre viande	
• La gestion du comptoir	• Vérifier le manque de marchandises	
	• Gérer le réassortiment des comptoirs au fil de la journée	

9.4 Servir le client		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les techniques d'accueil	• Accueillir le client	<i>Servir le client avec résolution de problème</i>
• Les notions de déontologie et de discrétion réservées à l'accueil du client	• S'exprimer avec correction	
• Les types de clientèle	• Choisir un vocabulaire adapté	
• La présentation du vendeur	• Identifier le type de client pour personnaliser l'accueil	
• Les pièces de viande	• Conseiller le client sur le choix des viandes (steak, brochette, carbonnade)	
• La composition des préparations bouchères	• Présenter/expliciter les différentes préparations et pièces de viande	
• Les appellations		
• La méthode de conservation		

• La méthode de préparation		
• Les produits du comptoir	• Suggérer des préparations ou pièces de viande	
• Le respect de la demande du client	• Préparer la commande	
• Les portions usuelles		
• La technique d'emballage	• Emballer les commandes clients	
	• Adapter le conditionnement à la commande	
• Les règles internes de communication	• Appliquer les outils et procédures de communication internes (ex plainte d'un client)	
• Le registre des plaintes (guide d'autocontrôle)		
• Les outils informatiques de l'entreprise	• Utiliser les outils informatiques de l'entreprise	

9.5 Clôturer son service		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les outils de contrôle	• Vérifier la propreté du comptoir	<i>Clôturer son service lors d'applications complexes</i>
• Les règles d'hygiène		
• Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • consistance • coloration, stabilité de couleur • durée de conservation 	• Enlever les produits qui ont dépassé la date de vente	

9.6 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer le plan de nettoyage	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle	• Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	

9.7 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du boucher de grande distribution	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA9 (BGD) :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
-
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA9 (BGD) :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Préparer à la vente
- Agencer le comptoir
- Organiser le comptoir en service
- Organiser le comptoir libre-service
- Servir et conseiller le client
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation « professionnelle » pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles, de l'entreprise et de la législation en vigueur, présenter sur base d'un plan d'agencement de comptoir : plusieurs produits de boucherie et de charcuterie à vendre au poids, à la pièce, et à trancher (au minimum : 3 sortes de viandes fraîches dont 1 volaille, 2 spécialités bouchères, 2 préparations traiteur, 3 charcuteries cuites et 1 salaison)
- Etiqueter les produits (prix de vente, appellation)
- Informer le client : conseils sur les différentes destinations culinaires et méthodes de préparations des produits de viande et réponses aux questions du client (exemples : allergènes, liste des ingrédients...)
- Vendre au détail derrière un comptoir (au poids, à la pièce, en tranches, vente complémentaire)
- Utiliser le matériel spécifique à la vente (trancheuse, balance, caisse enregistreuse)

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution, résolution de problème

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Plan d'agencement de comptoir

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ²⁵	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non ²⁶
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les produits sont disposés selon le plan d'agencement	...
	1.2 Les produits sont étiquetés selon les règles de l'entreprise	
	1.3 La commande correspond à la demande du client	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Le matériel est utilisé efficacement	
	2.2 Les produits sont emballés selon les règles de l'entreprise	...
	2.3 Le travail est organisé de façon pertinente	
Critère 3 : ADEQUATION DE LA COMMUNICATION	3.1 L'information (conseils, réponses) dispensée au client est claire et précise	...
	3.2 Le vocabulaire est professionnel	...
	3.3 L'attitude face au client est aimable, respectueuse	
Critère 4 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	
	4.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	
	4.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	4.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	4.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	4.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA9 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

²⁵ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

²⁴ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 4 (BGD)**REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES**

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 22
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 22

4.1 Préparer le travail de découpe		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de la grosse découpe des carcasses : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien (nettoyage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage de la grosse découpe • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse • Vérifier l'état du matériel de la grosse découpe : changer le disque/lame/ruban des scies 	<i>Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • arrivages • objectifs • la législation en vigueur • contrôle température et PH lors de la réception des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans le la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Affûter les couteaux • Aiguiser les différents matériels 	

4.2 Pratiquer la grosse découpe des gibiers		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses bovines et chevalines : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ âge ▪ origine 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les différentes carcasses bovines et chevalines • Décrypter les étiquettes 	<i>Pratiquer la grosse découpe des gibiers travail de découpe lors d'applications complexes</i>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ race ▪ labels ▪ sexe 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du produit (vue et odorat) 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'anatomie de l'animal 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les avants, les arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de découpe des avants, des arrières 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la technique de découpe des avants, des arrières 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel spécifique de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils, couteaux, scie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ séparer les quartiers ▪ découper ▪ tracer ▪ désosser 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments extérieurs qui influencent la découpe (ex : saisons) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de découpe 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel, tactile et olfactif pour détecter une éventuelle anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit (anomalie éventuelle) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ hématome ▪ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, hématome, ...) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie 	

• La procédure de contrôle interne	• Appliquer la procédure de contrôle interne	
• Les outils de contrôle	• Appliquer la législation en vigueur	
• Le tri sélectif	• Identifier les déchets	
	• Limiter les déchets	
• La limitation du gaspillage	• Classer les déchets	
	• Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	

4.3 Pratiquer la grosse découpe des volailles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses bovines et chevalines : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ âge ▪ origine ▪ race ▪ labels ▪ sexe 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les différentes carcasses bovines et chevalines • Décrypter les étiquettes 	<i>Pratiquer la grosse découpe des volailles travail de découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du produit (vue et odorat) 	
• L'anatomie de l'animal	• Identifier les avants, les arrières	
• La technique de découpe des avants, des arrières	• Appliquer la technique de découpe des avants, des arrières	
• Le matériel spécifique de découpe	• Utiliser les outils, couteaux, scie	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	• Travailler en sécurité (EPI appropriés)	
• Les techniques de découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ séparer les quartiers ▪ découper ▪ tracer ▪ désosser 	
• Les éléments extérieurs qui influencent la découpe (ex : saisons)		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité 	• Identifier le matériel de découpe	
	• Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ utilisation ▪ entretien 		
• Le contrôle visuel, tactile et olfactif pour détecter une éventuelle anomalie	• Vérifier le produit (anomalie éventuelle) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
• Les types d'anomalies <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ hématome ▪ ... 	• Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, hématome, ...)	
	• Identifier le type d'anomalie	
• Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur	• Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention	
• Le vocabulaire professionnel	• Utiliser le vocabulaire professionnel	
• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie	
• La procédure de contrôle interne	• Appliquer la procédure de contrôle interne	
• Les outils de contrôle	• Appliquer la législation en vigueur	
• Le tri sélectif	• Identifier les déchets	
	• Limiter les déchets	
• La limitation du gaspillage	• Classer les déchets	
	• Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	

4.4 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	

• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA4 (BGD) :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
- **Découpe (ou coupe)** : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA4 (BGD) :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Agencer les postes de travail en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction
- Sélectionner les carcasses à traiter
- Préparer le travail de découpe
- Pratiquer la grosse découpe
- Stocker les pièces techniques
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, sélectionner les carcasses à traiter en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction, préparer le matériel, appliquer les techniques de découpe d'une volaille labélisée (poulet/pintade/dinde : tête et pattes comprises) en pièces techniques et les stocker

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipements, matériels, machines
- Matières premières
- Fiches techniques/de production/d'instruction nécessaires

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE D REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ²⁷	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²⁸ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA4 »

* « L'attitude professionnelle » fait référence au respect des collègues, du produit, du matériel, des consignes, du client

²⁷ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

²⁸ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

Profil d'équipement

Remarque : L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous devra être mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.
En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

Remarque : L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.
En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

BOUCHER DE GRANDE DISTRIBUTION

EQUIPEMENT DE BASE

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Atelier de découpe		X	X	X	X					
Atelier de préparation		X	X	X	X	X	X	X	X	
Chambre positive		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Chambre négative		X	X	X	X	X	X	X	X	
Tables et blocs		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bloc sanitation		X	X	X	X	X	X	X	X	
Comptoir frigorifique										X

B. MATERIEL / OUTILLAGE

	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sous videuse		X	X	X	x	X	X	X	X	X
Bac de rétractation		X	X	X	X	X	X	X	X	X
	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Eplucheuse		X								
Découenneuse			X							
Scies		X	X	X	X	X				
Scie à ruban		X	X	X	X	X				
Couteaux		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Affûteurs		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Hache viande							X			
Balance						X	X	X	X	X
Poussoir							X			
Mélangeur							X			
Aiguilles à brider				X	X					
Attendrisseur						X				
Trancheuse							X			X
Emballeuse ou thermofilmeuse								X		
Plats de présentation										X
Etiquettes de prix										X
Séparations physiques comptoir										X

C. CONSOMMABLES

	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Papier tork		X	x	X	x	X	x	X	x	X
film		X	X	X	X	X	X	X		
Sacs sous vide		X	X	X	X	X	X	X	X	
Feuille d'emballage		x	X	x	X	x	X	x	X	x
Ficelles pour ficelage				X	X					

Bois à brochettes										
Etiquettes							X			
Raviers							X			

CHARCUTIER

EQUIPEMENT DE BASE

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

	UAA →	1	2
Atelier de fabrication		X	X
Chambre positive		X	X
Chambre négative		X	X
Table inox		X	X
Bloc de sanitation		X	X
Douche de cuisson		X	X
fumoir		X	X
séchoir			X
Balance/bascule		X	X
Fourneaux		X	
Evier		X	X
Evier lave main		X	X

B. MATERIEL / OUTILLAGE

x

	UAA →	1	2
Sous videuse		X	X
Hache viande		X	X

mélangeur	X	X
Four à sec et humide	X	X
fumoir	X	X
Cutter vertical	X	X
Cutter horizontal	X	X
Poussoir/bourreuse	X	X
Couteaux	X	X
Bacs	X	X
Formes	X	X
Barres de suspension	X	X
Injecteuse		X
Bacs à saumure		X
Aiguille à brider		X
Pèse saumure		X

C. CONSOMMABLES

	UAA →	1	2
Papier tork		X	X
Sacs sous vide		X	X
Film		X	X
Formes de cuisson		X	X
Feuilles emballage		X	X
Feuilles de cuisson		X	X
Ficelles			X
Boyaux naturels et artificiels			X

Eléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune.

C'est en invitant les professeurs de cours de formation commune à parcourir les unités d'acquis d'apprentissage et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant un sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions » et le Code de l'enseignement secondaire.

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises **bien plus tôt** dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les **réactiver** ici, encourageant ainsi une formation en spirale.

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une « situation problème significative » illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre.

Le travail collaboratif (**circulaire 7167 du 03/06/19**) préconise notamment la concertation horizontale et verticale, l'équipe éducative trouvera l'occasion de faire des liens entre les cours de la formation commune et les cours de l'OBG afin de susciter l'intérêt des élèves et donner du sens aux apprentissages

Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)²⁹

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.

		Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique

²⁹ Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C », 15 mai 2015

Niveau 2	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.
Niveau 3	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.	Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.

Niveau 4	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.</p>	<p>Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.</p>
Niveau 5	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.</p>	<p>Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.</p>

Niveau 6	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.</p>
Niveau 7	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Niveau 8</p>	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>
--	--	---	--

SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT EUROPASS

1. Intitulé du certificat

Certificat de qualification de **Boucher.ère de grande distribution**⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

beenhouwer winkelketens (NL)
Fleischer/Fleischerin in der Massenverteilung (DE)
Supermarket Butcher (EN)⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.

Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ (Service francophone des Métiers et des Qualifications) :

UAA1 : réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline

UAA2 : réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine

UAA3 : réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe ovine/caprine s

UAA4 : découper et traiter une volaille, traiter une partie issue de la carcasse de gibier

UAA5 : transformer les pièces de viande

UAA6 : réaliser les préparations froides et les spécialités bouchères

UAA7 : emballer les produits de boucherie

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le métier de boucher charcutier/bouchère charcutière est référencé dans les fiches métier D1101 - Boucherie et D1103 - Charcuterie - traiteur - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr). La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le boucher charcutier/la bouchère charcutière assure les tâches suivantes:

- Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits
- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)
- Détailler, trancher, portionner et hacher les pièces de viande
- Conditionner les pièces de viande, les spécialités bouchères et les disposer en vitrine
- Réaliser les préparations de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Préparer des salaisons crues et cuites selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Prendre la commande du client et le renseigner sur la provenance de la viande et le mode de cuisson
- Vendre les produits de boucherie et de charcuterie
- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux suivant la législation

^(*) Note explicative

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020

5. Base officielle du certificat	
Nom et statut de l'organisme certificateur <i>Coordonnées de l'établissement scolaire</i> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/
Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF)	Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve. Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du/de la « Boucher.ère / Charcutier.ière» Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le profil d'évaluation.
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant	Accords internationaux Néant
Base légale <ul style="list-style-type: none"> - Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26). - Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance (article 2bis) - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 7 mai 2020 définissant le profil de formation du/de la « Boucher.ère / Charcutier.ière» - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2). 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus		
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Enseignement secondaire en plein exercice	100 %	3 ans
Enseignement secondaire en alternance ((art.49)	40 % en école 60 % en entreprise	3 ans
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		3 ans
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation 100 (%)	

Niveau d'entrée requis

Pour l'enseignement en plein exercice :

En application de l'Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :

Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel :

- a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance
- b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ;
- c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance
- d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ;
- e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1.

Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.

Pour l'enseignement en alternance :

Pour autant qu'ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :

- ✓ les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l'année civile en cours sous réserve d'avoir conclu soit :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
 - toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
- ✓ les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l'année civile en cours qui bénéficient de l'enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l'année où ils atteignent l'âge de 21 ans et qui ont conclu soit :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
 - toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
- ✓ les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre inscrits dans l'enseignement de plein exercice, sous réserve d'avoir conclu :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;

- toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Information complémentaire

www.europass.eu

1. Intitulé du certificatCertificat de qualification de **Charcutier.ère**⁽¹⁾ dans la langue d'origine**2. Traduction de l'intitulé du certificat****Varkensslager / spekslagerbeen (NL)****Schlachter (DE)**

Pork Butcher (EN)

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.**3. Éléments de compétences acquis**

Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.

Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ (Service francophone des Métiers et des Qualifications) :

UAA1 : réaliser les charcuteries

UAA2 : réaliser les salaisons

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le métier de charcutier/charcutière est référencé dans la fiche métier D1103 - Charcuterie - traiteur - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le charcutier/la charcutière assure les tâches suivantes:

- Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité
- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits
- Effectuer la salaison, le fumage, la cuisson des viandes
- Elaborer des produits de charcuterie et les stocker en chambre froide
- Effectuer la décoration, le conditionnement des produits de charcuterie et les disposer en vitrine selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Prendre la commande du client et le renseigner sur les produits de charcuterie
- Effectuer la vente de produits de charcuterie
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux

(*) Note explicative

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020

5. Base officielle du certificat	
Nom et statut de l'organisme certificateur <i>Coordonnées de l'établissement scolaire</i> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>	Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/
Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF)	Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve. Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du/de la « Charcutière» Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le profil d'évaluation.
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant	Accords internationaux Néant
Base légale <ul style="list-style-type: none"> - Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26). - Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance (article 2bis) - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 7 mai 2020 définissant le profil de formation du/de la Charcutière - Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2). 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus		
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Enseignement secondaire en plein exercice	100 %	3 ans
Enseignement secondaire en alternance ((art.49)	40 % en école 60 % en entreprise	3 ans
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		3 ans
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation 100 (%)	

Niveau d'entrée requis

Pour l'enseignement en plein exercice :

En application de l'Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, article 12 :

Peuvent être admis comme élèves réguliers en quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel :

- a) les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la troisième année de l'enseignement secondaire de plein exercice, soit la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel en alternance
- b) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire inférieur délivré par le jury d'Etat ou par les jurys de la Communauté française, de la Communauté flamande ou de la Communauté germanophone ;
- c) les titulaires d'une attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d'éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins dans l'enseignement secondaire en alternance
- d) les titulaires du certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré, enseignement professionnel, délivré par le Jury de la Communauté française pour autant qu'ils changent d'orientation d'études ;
- e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1.

Peuvent également être admis comme élèves réguliers dans la quatrième année de l'enseignement secondaire professionnel les élèves qui ont terminé, dans la même forme d'enseignement et dans la même orientation d'études, une troisième année au sein d'un établissement d'enseignement secondaire autorisé par le Ministre à ne pas délivrer d'attestation au terme de la troisième année de l'enseignement secondaire professionnel, Toutefois, en cas de changement d'établissement au terme de cette troisième année d'études, l'admission en quatrième année dans un autre établissement est soumise à l'avis favorable du conseil d'admission. Si un élève désire changer de forme ou d'orientation d'études ou être admis en 4ème année de réorientation à l'issue de cette troisième année, le conseil de classe délivre l'attestation.

Pour l'enseignement en alternance :

Pour autant qu'ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :

- ✓ les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l'année civile en cours sous réserve d'avoir conclu soit :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
 - toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
- ✓ les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l'année civile en cours qui bénéficient de l'enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l'année où ils atteignent l'âge de 21 ans et qui ont conclu soit :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
 - toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
- ✓ les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre inscrits dans l'enseignement de plein exercice, sous réserve d'avoir conclu :
 - un contrat d'alternance ;
 - un contrat d'apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
 - une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;

- toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s'inscrivant dans le cadre d'une formation en alternance qui aura reçu l'approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Information complémentaire

www.europass.eu

