

Profil de certification expérimental

Artisan boucher-charcutier/Artisane bouchère-charcutière

Enseignement secondaire ordinaire de plein exercice

Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...



Éducation et formation
tout au long de la vie



TABLE DES MATIÈRES

Première partie	4
Références du profil de certification	5
Parcours d'apprentissage.....	6
Fiche métier	7
Correspondance activités clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA).....	9
Deuxième partie	14
Unités d'Acquis d'Apprentissage.....	15
UAA1	15
Réaliser une charcuterie : le boudin blanc.....	15
UAA2	20
Traiter une demi-carcasse porcine pour les besoins d'une commande de viandes fraîches, de spécialités bouchères et de charcuteries cuites à base de viande, de gelée et de sang	20
UAA3	32
Réaliser des salaisons crues et cuites	32
UAA4	39
Réaliser des produits de viande fermentée et faire un appel d'offres	39
UAA5	46
Réaliser des charcuteries à base de foie et de pâte fine dont une répondant à un besoin spécifique.....	46
UAA6	53
Commander, réceptionner et traiter un choix de carcasses entières ou partielles de volaille, d'agneau et de gibier - Présenter les viandes dans le comptoir, vendre, conseiller la clientèle en français et en seconde langue - Gérer une réclamation	53
UAA7	62
Réaliser et présenter dans un comptoir frigo, des plats traiteur chauds et froids - Assortir un présentoir - Servir et conseiller la clientèle en français et en seconde langue.....	62
UAA8	72
Acheter, réceptionner, traiter et commercialiser, un quartier avant et un quartier arrière de bœuf.....	72
UAA9	82
Développer un projet de création / reprise d'une boucherie-charcuterie artisanale	82
Glossaire.....	89

Troisième partie	92
Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier	93
Quatrième partie	94
Profil d'évaluation (PE).....	95
Cinquième partie	122
Profil d'équipement	123
L'infrastructure	123
Annexes	128
Glossaire.....	129
Le Cadre francophone des certifications	132

Première partie

Références du profil de certification

Intitulé de l'option de base groupée concernée :

Artisan boucher-charcutier/Artisane bouchère-charcutière

Code de l'option :

4208

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

3 années

Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage sur 3 années au service des apprentissages de la formation concernée

Nombre minimum de semaines de stage : 8 semaines

Nombre maximum de semaines de stage : 19 semaines

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

CQ Artisan boucher-charcutier/Artisane bouchère-charcutière

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

Niveau 4

Parcours d'apprentissage

Le parcours d'apprentissage définit l'ordre de déroulement des Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) et donne une **estimation temporelle** pour chaque unité.

	Ordre de déroulement des UAA	Intitulé	Nombre de semaines	Validations
1 ^{re} année	UAA 1	Réaliser une charcuterie : le boudin blanc	8	4TQ
	UAA 2	Traiter une demi-carcasse porcine pour les besoins d'une commande de viandes fraîches, de spécialités bouchères et de charcuteries cuites à base de viande, de gelée et de sang	12	4TQ
	UAA 3	Réaliser des salaisons crues et cuites	12 Flottante sur 2 ans	
2 ^e année	UAA 3	Réaliser des salaisons crues et cuites	12 Flottante sur 2 ans	5TQ
	UAA 4	Réaliser des produits de viande fermentée et faire un appel d'offres	8	5TQ
	UAA 5	Réaliser des charcuteries à base de foie et de pâte fine, dont une répondant à un besoin spécifique	6	5TQ
	UAA 8	Acheter, réceptionner, traiter et commercialiser un quartier avant et un quartier arrière de bœuf	20 Flottante sur 2 ans (7 semaines en 5 ^e)	
	UAA6	Commander, réceptionner et traiter un choix de carcasses entières ou partielles de volaille, d'agneau et de gibier - Présenter les viandes dans le comptoir, vendre, conseiller la clientèle en français et en seconde langue - Gérer une réclamation	6	6TQ
	3 ^e année	UAA7	Réaliser et présenter dans un comptoir frigo, des plats traiteur chauds et froids – Assortir un présentoir – Servir et conseiller la clientèle en français et en seconde langue	8
UAA 8		Acheter, réceptionner, traiter et commercialiser, un quartier avant et un quartier arrière de bœuf	20 Flottante sur 2 ans (13 semaines en 6 ^e)	6TQ
1 ^{re} 2 ^e 3 ^e années		UAA 9	Développer un projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie artisanale	Flottante sur 3 ans

Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours pédagogiques. La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation ou le projet d'établissement.

La programmation et le contenu de ces semaines doivent être repris dans le plan de mise en œuvre (PMO).

Fiche métier

Le métier d'artisan boucher-charcutier/artisane bouchère-charcutière

L'artisan boucher-charcutier/artisane bouchère-charcutière est un(e) professionnel(le) qui possède toutes les compétences utiles à l'exercice de son métier. Il/Elle maîtrise les gestes techniques et développe un savoir-faire artisanal.

Il/Elle gère son entreprise en mettant en œuvre les techniques de gestion, de comptabilité, de marketing et de communication. Il/Elle fait preuve d'un esprit entrepreneurial et de créativité. Il/Elle s'intègre dans le tissu social de son quartier et y joue un rôle important.

L'artisan boucher-charcutier/artisane bouchère-charcutière détient les compétences lui permettant de "mener"/gérer les différents volets/aspects du métier, à savoir :

- ✓ reprendre ou créer une entreprise (analyser le marché, choisir le concept store, fixer les prix, demander ou faire une offre de prix, ...) ;
- ✓ développer un esprit entrepreneurial ;
- ✓ gérer une entreprise au niveau de :
 - la production et du stock,
 - la mise en place de stratégies commerciales,
 - la vente (au comptoir B2C, à d'autres commerçants B2B),
 - la comptabilité,
 - la gestion du personnel (engager et gérer une équipe de collaborateurs, organiser un planning de travail et de production, ...).
- ✓ analyser les besoins et acheter les matières premières et auxiliaires ;
- ✓ réceptionner les marchandises en respectant la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA ;
- ✓ évaluer les besoins au niveau de l'infrastructure et du matériel et l'acheter ;
- ✓ traiter et commercialiser une carcasse bovine, porcine, ovine, de volaille, de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker, portionner, transformer, présenter) ;
- ✓ créer, fabriquer et commercialiser un assortiment complet de viande, charcuteries, salaisons, plats traiteur ;
- ✓ répondre aux demandes diététiques et aux tendances du marché en concevant des produits à demandes spécifiques (sans allergènes, ...) ;
- ✓ analyser et réagir à une réalité économique du moment ;
- ✓ adapter son entreprise aux exigences du développement durable ;

- ✓ répondre aux exigences de l'AFSCA (mettre en place, respecter et faire respecter un système HACCP) ;
- ✓ dresser et gérer un comptoir de produits frais ;
- ✓ vendre ses produits au comptoir, conseiller le client en français mais aussi dans une seconde langue ;
- ✓ entretenir des relations professionnelles avec divers interlocuteurs (fédération professionnelle, Ministère des finances, comptable, notaire, ...) ;
- ✓ utiliser les modes/les techniques/les outils de communication.

Correspondance Activités-Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA)

Les unités proposent un assemblage des AC ou de partie d'entre elles en suivant une logique propre à l'apprentissage

ACTIVITÉS-CLÉS	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES		UAA																	
			UAA1		UAA2		UAA3		UAA4		UAA5		UAA6		UAA7		UAA8		UAA9	
			4 ^e	4 ^e	4 ^e	5 ^e	5 ^e	5 ^e	5 ^e	5 ^e	6 ^e	6 ^e	6 ^e	6 ^e	5 ^e	6 ^e	4 ^e	5 ^e	6 ^e	
			V ¹	V	A	V	V	V	V	V	V	V	V	V	A	V	A	A	V	
AC1 - Traiter une carcasse porcine, bovine, ovine, de volaille, de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker).	1	Traiter une carcasse porcine (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)		X	X															
	2	Traiter une carcasse bovine (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)												X						
	3	Traiter une carcasse ovine (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)										X								
	4	Traiter une carcasse de volaille (découper, désosser, parer, conditionner, stocker)									X									
	5	Traiter une carcasse de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)									X									
AC2 - Portionner, conditionner stocker des morceaux de viande,	6	Portionner des morceaux de viande, produits de viande et viandes préparées																		
	7	Conditionner des viandes portionnées, produits de viande et viandes préparées	X	X										X						

¹ V = mis en apprentissage et validé

A = mis en apprentissage

ACTIVITÉS-CLÉS	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES		UAA																	
			UAA1		UAA2		UAA3		UAA4		UAA5		UAA6		UAA7		UAA8		UAA9	
			4 ^e	4 ^e	4 ^e	5 ^e	5 ^e	5 ^e	5 ^e	6 ^e	6 ^e	6 ^e	6 ^e	6 ^e	6 ^e	5 ^e	6 ^e	4 ^e	5 ^e	6 ^e
			V ¹	V	A	V	V	V	V	V	V	V	A	V	A	V	A	A	V	
produits de viande et viande préparée	8	Stocker des viandes portionnées et conditionnées, produits de viande et viandes préparées	X												X					
	9	Réaliser une charcuterie cuite à base de viande	X																	
AC3 - Réaliser des charcuteries cuites, à base de viande, de foie, de gelée et de sang	10	Réaliser une charcuterie cuite à base de pâte fine							X											
	11	Réaliser une charcuterie cuite à base de foie							X											
	12	Réaliser une charcuterie cuite à base de gelée		X																
	13	Réaliser une charcuterie cuite à base de sang		X																
	14	Conditionner et stocker les produits		X					X											
AC4 - Réaliser des salaisons crues/cuites et fermentées	15	Réaliser une salaison crue			X															
	16	Réaliser une salaison cuite			X															
	17	Réaliser une charcuterie fermentée (saucisson sec)					X													
	18	Conditionner et stocker les produits			X	X														
AC5 - Réaliser des spécialités bouchères, des plats traiteur (chauds et froids) et des salades.	19	Réaliser des spécialités bouchères		X																
	20	Réaliser des plats traiteur froids											X							
	21	Réaliser des plats traiteur chauds											X							
	22	Conditionner et stocker des spécialités bouchères, des plats traiteur (chauds et froids) et des salades		X									X							
	23	Présenter/Décorer les produits											X							
	24	Réaliser des salades		X									X							

ACTIVITÉS-CLÉS	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES		UAA												
			UAA1	UAA2	UAA3		UAA4	UAA5	UAA6	UAA7	UAA8		UAA9		
			4 ^e	4 ^e	4 ^e	5 ^e	5 ^e	5 ^e	6 ^e	6 ^e	5 ^e	6 ^e	4 ^e	5 ^e	6 ^e
			V ¹	V	A	V	V	V	V	V	A	V	A	A	V
AC6 - Réaliser des produits répondant à des demandes spécifiques (diététiques, sans allergènes, à base de protéines végétales ...)	25	Réaliser des produits répondant à un besoin spécifique (diététiques, bio, sans allergènes spécifiques, ...)						X			X				
	26	Conditionner, étiqueter et stocker les produits spécifiques						X			X				
AC7 - Agencer et gérer un espace de vente (comptoir frigo et présentoirs)	27	Dresser et gérer un comptoir frigo (« code couleur » communication aux consommateurs des spécificités des produits, allergènes...)								X	X				
	28	Dresser et gérer un présentoir								X	X				
AC8 - Acheter, vendre et conseiller	29	Acheter les matières premières nécessaires aux fabrications					X			X					
	30	Acheter les produits finis/semi-finis destinés à la vente								X					
	31	Vendre les produits en B2B (Max 30% du CA, livraison max 80 km) et B2C					X			X					
	32	Conseiller le client													
AC9 - Reprendre ou créer une entreprise	33	Evaluer un projet de boucherie												X	
	34	Effectuer les démarches nécessaires pour s'installer sur un plan administratif et juridique												X	

ACTIVITÉS-CLÉS	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES		UAA													
			UAA1	UAA2	UAA3		UAA4	UAA5	UAA6	UAA7		UAA8		UAA9		
			4 ^e	4 ^e	4 ^e	5 ^e	5 ^e	5 ^e	6 ^e	6 ^e	5 ^e	6 ^e	4 ^e	5 ^e	6 ^e	
			V ¹	V	A	V	V	V	V	V	A	V	A	A	V	
AC12 - S'autogérer et gérer du personnel	48	Assurer le bien-être au travail (ergonomie, sécurité)										X	X			
	49	Organiser le travail (planning, tâches)								X						
	50	Gérer les documents sociaux												X		
	51	Etablir un plan de formation du personnel												X		
AC13 - Communiquer en français et dans une seconde langue	52	Accueillir et échanger (client/fournisseur/sous-traitant/équipe)			X	X	X				X	X				
	53	Passer une commande		X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	54	Prendre une commande									X					
	55	Utiliser les modes/les techniques/les outils de communication	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		

Deuxième partie

Unités d'Acquis d'Apprentissage

UAA1	Réaliser une charcuterie : le boudin blanc
-------------	---

Activités-clés	<p>AC2 Portionner, conditionner, stocker des morceaux de viande, produits de viande et viandes préparées</p> <p>AC3 Réaliser des charcuteries cuites, à base de viande, de foie, de gelée et de sang</p> <p>AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries / salaisons et le magasin)</p> <p>AC11 Assurer la sécurité alimentaire</p> <p>AC12 S'autogérer et gérer du personnel</p> <p>AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue</p>
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA1
En situation simple et en toute autonomie, réaliser une charcuterie cuite à base de viande (boudin blanc), de la commande des marchandises au stockage du produit fini. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

1.1 Etablir et transmettre un bon de commande	
Savoirs	Aptitudes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les charcuteries cuites : <ul style="list-style-type: none"> - historique - caractéristiques - composition physico-chimique - types - signes de qualité européens : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) belge ou étrangère ▪ Appellation d'Origine Protégée (AOP) belge ou étrangère ▪ Indication Géographique Protégée (IGP) belge ou étrangère ▪ Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier un produit de charcuterie cuite

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La classification des charcuteries (cuites, à base de gelée, les salaisons crues, cuites...) ❖ Les charcuteries cuites à base de viande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier une charcuterie cuite à base de viande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande ❖ La fiche technique de fabrication (ingrédients, matériel, procédé de fabrication) ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, analyser la fiche technique de fabrication ✓ Planifier une fabrication technique
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formules mathématiques (coefficient de proportionnalité, pourcentage) ❖ Les abaques des unités de mesures ❖ La notion de pertes (pondérales et financières) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter les proportions à la production ✓ Calculer le pourcentage de perte lors du processus de fabrication pour établir la perte financière
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions d'Excel : fonctions et formules de base (somme, moyenne,...) ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter un bon de commande ✓ Transmettre la commande
1.2 Calculer un prix de revient	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix des matières premières (Mercuriale) ❖ Le prix de revient 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de revient (coût des marchandises, prix de revient du produit fini)
1.3 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en interne)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières (pièces et chutes de viande, gras) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières premières
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières auxiliaires (boyaux, lait, œufs, liants, épices et additifs) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'adéquation entre le bon de commande et le bon de livraison au niveau quantitatif ✓ Vérifier la conformité de la commande sur le plan qualitatif
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel de mesures (thermomètres sonde, infra-rouge, ...) ❖ Les températures de réception ❖ Les techniques de mesures ❖ Les unités de mesures 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier les températures des marchandises livrées
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le conditionnement des matières premières ❖ Le conditionnement des matières auxiliaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner les matières premières ✓ Conditionner les matières auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux de stockage ❖ Les techniques de stockage ❖ Le matériel de réfrigération 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker les matières premières ✓ Stocker les matières auxiliaires

❖ Les techniques de réfrigération (eau courante, glace, cellule de refroidissement rapide, ...)	
❖ La gestion des stocks (principes FIFO-FEFO)	
1.4 Préparer les postes de travail de l'atelier	
❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité)	✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire
❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité)	
❖ L'agencement des postes de travail	✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production
❖ Les mesures correctives	✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage ✓ Réagir en cas d'anomalies
1.5 Réaliser la charcuterie	
❖ Les méthodes de hachage	✓ Hacher des viandes, des gras et différentes matières premières
❖ Les méthodes de cutterage	✓ Cutterer des préparations
❖ Les méthodes de malaxage ou mélange	✓ Malaxer ou mélanger des préparations
❖ Les méthodes d'emboyausage	✓ Emboyauser des préparations
❖ Les méthodes de cuisson (eau, vapeur)	✓ Cuire à l'eau, à la vapeur des préparations
❖ Les températures de cuisson	✓ Contrôler les températures de cuisson et à cœur
❖ Les températures à cœur	
❖ Les appareils de mesures de températures	
❖ Les méthodes de refroidissement	✓ Refroidir des préparations
❖ Les « check-lists » des paramètres de conformité du produit fini (aspect, tenue, goût, calibre, texture, flaveur)	✓ Vérifier la conformité du produit après refroidissement (aspect, tenue, goût, calibre, texture, flaveur)
❖ Les règles de tri et d'évacuation des déchets	✓ Trier et évacuer les déchets
❖ Les sources d'énergie : gaz - électricité	✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie
1.6 Conditionner, étiqueter et stocker le produit fini	
❖ Les matériaux de conditionnement	✓ Conditionner une charcuterie à base de viande
❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse)	
❖ Les méthodes de conservation (réfrigération, congélation, ...)	✓ Conserver les matières premières et auxiliaires
❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits	✓ Assurer la traçabilité des produits
❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu)	
❖ La nature des produits à stocker (denrées périssables et non périssables)	✓ Stocker les produits

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de stockage ❖ Les conditions de stockage ❖ Les locaux de stockage: <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipement 	
1.7 Nettoyer, désinfecter, ranger le matériel et l'atelier selon le plan de nettoyage établi	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
1.8 Appliquer les BPH liées à la tâche	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les trois dangers : biologique, physique et chimique ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées et ultérieures ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 « M » Milieu – Matériel – Main d'œuvre – Matières – Méthode de travail ❖ Les dangers liés : <ul style="list-style-type: none"> - à l'homme - aux matières premières - aux machines - au matériel - à l'environnement - à la méthode de travail et au management 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de préparation du poste de travail - de la fabrication de la charcuterie - du stockage - du nettoyage
1.9 Appliquer les règles de sécurité, d'ergonomie et les techniques de manutention	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention

❖ Les postures de travail	
❖ Le port des charges	
❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle)	✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité

UAA2	Traiter une demi-carcasse porcine pour les besoins d'une commande de viandes fraîches, de spécialités bouchères et de charcuteries cuites à base de viande, de gelée et de sang
-------------	--

Activités-clés	<p>AC1 Traiter une carcasse porcine, bovine, ovine, de volaille, de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)</p> <p>AC2 Portionner, conditionner, stocker des morceaux de viande, produits de viande et viandes préparées</p> <p>AC3 Réaliser des charcuteries cuites, à base de viande, de foie, de gelée et de sang</p> <p>AC5 Réaliser des spécialités bouchères, des plats traiteur (chauds et froids) et des salades</p> <p>AC6 Réaliser des produits répondant à des demandes spécifiques (diététiques, sans allergènes, à base de protéines végétales, ...)</p> <p>AC8 Acheter, vendre, conseiller</p> <p>AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin)</p> <p>AC11 Assurer la sécurité alimentaire</p> <p>AC12 S'autogérer et gérer du personnel</p> <p>AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue</p>
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA2
En toute autonomie, depuis la réception des marchandises à la présentation des produits finis, traiter une demi-carcasse porcine afin de préparer, une commande de viandes fraîches, de spécialités bouchères et charcutières, destinées à la vente au comptoir. Etablir une facture. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle, de traçabilité, ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

2.1 Acheter une carcasse porcine	
Savoirs	Aptitudes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les porcins : <ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de l'animal vivant - les races porcines 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les besoins au niveau de la production et de la vente

<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de l'animal abattu (sexe, état de viande, l'état de graisse, l'état d'os, ...) - les différents labels - l'influence des techniques d'engraissement sur la qualité de la viande - les circuits courts et les différentes filières d'achat 	
❖ Les modes/les techniques/les outils de communication	✓ Commander une carcasse porcine
2.2 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en externe)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les documents de transport et d'identification des carcasses porcines ou parties de carcasse, des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> - bon de livraison - documents d'identification de traçabilité des carcasses porcines ou parties de carcasse (registres in et out) ❖ Les moyens d'identification de traçabilité des carcasses porcines ou parties de carcasse (étiquettes, clips, ...) ❖ Les caractéristiques des matières premières et auxiliaires ❖ Les matières premières et auxiliaires liées à la fabrication des charcuteries à base de gelée et sang (boyaux, sang, épices, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, comprendre et interpréter les différents documents liés au transport et à l'identification des carcasses porcines ou parties de carcasse (épaule, jambon, poitrine, carré), des matières premières et auxiliaires (boyaux, sang, épices, lait, œufs, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA (température, qualité des contenants/emballage, ...) concernant la réception des matières premières (viandes porcines, gras...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ❖ Les indicateurs de fraîcheur (couleur, odeur, touché) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des matières premières (viandes porcines, gras, ...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ✓ Examiner une carcasse porcine et des matières premières et en évaluer l'état de fraîcheur
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel de mesures (thermomètre sonde, thermomètre infra-rouge, bascule/balance, ...) ❖ Les températures de réception ❖ Les techniques de mesures ❖ Les unités de mesures 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser/Appliquer les techniques de mesures (températures, poids) ✓ Lire, comprendre, interpréter les mesures
❖ La fiche de production	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, comprendre et interpréter une fiche de production ✓ Planifier différentes productions pour les besoins d'une commande

❖ Les méthodes et les outils de planification (organigrammes, Mind map, ...)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'identification des différentes carcasses porcines (sexe, état de viande, état de graisse et état d'os) ❖ Le classement européen en teneur de viande maigre ❖ Le rendement des carcasses porcines ❖ Les matières premières nécessaires à la fabrication des charcuteries à base de sang et de gelée ❖ Les matières auxiliaires nécessaires à la fabrication des charcuteries à base de sang et de gelée 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les différentes carcasses porcines : <ul style="list-style-type: none"> - situer les différentes parties sur la carcasse - reconnaître le sexe - évaluer les différents états de viande, de graisse et d'os - identifier les matières premières et auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des carcasses porcines ❖ Les techniques de port de charge et d'acheminement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les carcasses dans le local adéquat ou la chambre froide
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimum) ❖ Les types d'emballages, caractéristiques ❖ Le tri/recyclage des emballages ❖ La conformité des conditionnements 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déballer/Décartonner les matières premières et auxiliaires ✓ Vérifier l'état des conditionnements et les dates de péremption ✓ Trier les déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des matières premières et auxiliaires ❖ La gestion des stocks (principes FIFO/FEFO) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les matières premières et auxiliaires dans le local adéquat ou la chambre froide
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches de stock ❖ Les procédures de traçabilité lors du stockage ❖ Les logiciels de gestion de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter les fiches de stock en tenant compte de la procédure de traçabilité ✓ Utiliser un logiciel de gestion de stocks
2.3 Préparer le poste de travail pour le traitement de la carcasse porcine	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel nécessaire à la découpe et au désossement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier le petit matériel nécessaire à la découpe et au désossement

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les procédures de découpe d'une demi-carcasse porcine (en fonction de la destination) ❖ Le plan de travail ❖ Le petit matériel utile au traitement d'une demi-carcasse porcine (couteaux, scie) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner le petit matériel en fonction de la découpe et du type de carcasse
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel de découpe et ses caractéristiques ❖ Le matériel de désosser et ses caractéristiques ❖ Les scies (manuelle et électrique) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'état du matériel de découpe, affûter les couteaux
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer le poste de travail
2.4 Découper la carcasse porcine	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes parties d'une carcasse porcine et leur situation anatomique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les différentes parties de la carcasse (épaule, jambon, carré, poitrine)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de découpe des différentes parties (en fonction de la destination) ❖ Le traitement des demi-têtes, des oreilles et des pieds ❖ La destination des pièces de viandes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les différentes techniques de découpe ✓ Traiter les demi-têtes, les oreilles et les pieds
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
2.5 Désosser, découenner et parer les pièces de viande	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes parties des pièces de viande (noix, fricandeaux, balle, ...) et leur situation anatomique ❖ Le squelette 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les différentes parties des pièces de viande ✓ Situer et nommer les différents os du squelette
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de désosser 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Désosser les différentes pièces de viande (épaule, jambon, carré, poitrine)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de découennage, dépiéçage et de parage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Découenner, dépiécer et parer les différentes pièces de viande

❖ Les règles de tri et d'évacuation des déchets	✓ Trier et évacuer les déchets
2.6 Portionner, conditionner, étiqueter et stocker les viandes	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Les techniques de coupe selon la destination culinaire	✓ Portionner une viande de porc (rôtis, sautés, carbonnades, ...)
❖ Les matériaux de conditionnement ❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse)	✓ Conditionner une viande de porc
❖ Les méthodes de conservation (réfrigération, congélation, ...)	✓ Conserver les viandes
❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu)	✓ Assurer la traçabilité des viandes
❖ La nature des viandes à stocker ❖ Les méthodes de stockage ❖ Les conditions de stockage ❖ Les locaux de stockage : - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipement	✓ Stocker les viandes
2.7 Calculer le rendement d'une carcasse porcine	
❖ La fiche de rendement ❖ Le calcul du pourcentage/rendement ❖ Les techniques de pesage (choix de la balance, tarage, ...)	✓ Calculer le pourcentage de rendement des différentes parties d'une demi-carcasse porcine ✓ Calculer le pourcentage de rendement en viande, graisse, os et couennes, d'une pièce de viande traitée
2.8 Préparer le poste de travail pour la réalisation des préparations bouchères	
❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique	✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les procédures d'autocontrôle ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production
2.9 Réaliser des spécialités bouchères	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) à toutes les étapes de fabrication des préparations bouchères 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Classification <ul style="list-style-type: none"> - Les viandes hachées contenant moins de 1% de sel (haché non préparé, américain non préparé, ...) - Les préparations de viande à base de viande moulue contenant plus de 1 % de sel (haché préparé, hamburgers, américain préparé, chipolatas, saucisses, ...) - Les préparations de viande à base de viande non moulue (cordons bleus, brochettes, gyros, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les spécialités bouchères
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche technique de fabrication des spécialités bouchères (ingrédients, matériel, procédé de fabrication) ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique ❖ L'organigramme de planification des productions 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analyser les fiches techniques de fabrication des spécialités bouchères ✓ Planifier une fabrication technique ✓ Planifier les productions en fonction d'une commande

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La viande : définition – composition – valeur alimentaire ❖ Les qualités de la viande : couleur – tendreté – succulence – saveur ❖ Les différentes catégories de viande ❖ La destination culinaire des morceaux et les modes de cuisson ❖ Les matières premières ❖ Les matières auxiliaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières premières et auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La méthode de hachage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hacher des viandes, des gras et différentes matières premières
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de malaxage et de mélange : manuelle et mécanique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Malaxer et mélanger des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes d'emboyauteage : manuelle et mécanique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Emboyauteage des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de mises en forme ❖ Le matériel de mises en forme (moules, emporte-pièces) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mouler des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les panures ❖ Les enrobages 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Paner, enrober des viandes et des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les marinades 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mariner des viandes et des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les brochettes ❖ Les méthodes de fabrication : manuelle et mécanique ❖ Le matériel de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enfiler des viandes et des légumes (brochettes)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les plateaux gourmet/fondue/carpaccio ❖ Les plats du comptoir 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trancher, escaloper, couper, portionner des viandes et des préparations ✓ Dresser/disposer sur plateaux/plats ✓ Décorer les plateaux/plats
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de tri et d'évacuation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trier et évacuer les déchets
2.10 Conditionner, étiqueter et stocker les spécialités bouchères	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matériaux d'emballage ❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, filmeuse) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner des spécialités bouchères
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de conservation (réfrigération, congélation, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conserver les matières premières et auxiliaires ✓ Conserver les spécialités bouchères
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assurer la traçabilité des produits

❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La nature des produits à stocker ❖ Les méthodes de stockage ❖ Les conditions de stockage ❖ Les locaux de stockage : <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipement 	✓ Stocker les produits
2.11 Préparer le poste de travail de l'atelier pour la réalisation des charcuteries à base de sang et à base de gelée	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire
❖ L'agencement des postes de travail	✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production
2.12 Réaliser des charcuteries à base de viande, de sang et à base de gelée	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les charcuteries à base de viande : types, caractéristiques, compositions, spécialités saisonnières et régionales ❖ Les charcuteries à base de sang : types, caractéristiques, compositions, spécialités saisonnières et régionales ❖ Les charcuteries à base de gelée : types, caractéristiques, compositions, spécialités saisonnières et régionales 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les charcuteries à base de viande ✓ Identifier les charcuteries à base de sang ✓ Identifier les charcuteries à base de gelée

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche technique de fabrication d'une charcuterie à base de viande (ingrédients, matériel et procédé de fabrication) ❖ La fiche technique de fabrication d'une charcuterie à base de gelée (ingrédients, matériel et procédé de fabrication) ❖ La fiche technique de fabrication d'une charcuterie à base de sang (ingrédients, matériel et procédé de fabrication) ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique ❖ L'organigramme de planification des productions 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analyser les fiches techniques de fabrication d'une charcuterie à base de viande, de sang et de gelée ✓ Planifier une fabrication technique ✓ Planifier les productions en fonction d'une commande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières ❖ Les matières auxiliaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières premières et les matières auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le saumurage ❖ L'évolution de la coloration de la viande (oxydation, cuisson, influences des sels, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saler les viandes, les langues, les demi-têtes, les oreilles, les queues et les pieds
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La méthode de cuisson ❖ Les bouillons 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuire les viandes, les langues, les demi-têtes, les oreilles, les queues et les pieds dans le bouillon
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le tri des produits issus de la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trier et séparer les viandes cuites, les os, les graisses, les peaux et couennes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les gelées issues de la cuisson ❖ Les gélatines (granulés, poudre, feuilles) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fabriquer des gelées
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le sang frais et déshydraté 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Traiter le sang
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de hachage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hacher des viandes, des gras et différentes matières premières
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de malaxage ou de mélange 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Malaxer ou mélanger des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes d'emboyaute 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Emboyaute des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types de moules/formes ❖ Les techniques de moulage/montage/démoulage ❖ Les techniques de façonnage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en forme ✓ Démouler ✓ Façonner
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de cuisson des charcuteries à base de viande, de sang et gelée ❖ Les températures de cuisson ❖ Les techniques de vérification des cuissons des produits à base de viande, de sang et de gelée 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuire à l'eau les préparations à base de sang ✓ Cuire au four (vapeur/mixte/sec) ✓ Frire ✓ Contrôler les températures de cuisson et à cœur
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les mesures correctives ❖ Les PCC (Points Critiques de Contrôle) et les PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en place les mesures correctives si nécessaire

❖ Les méthodes de refroidissement	✓ Refroidir des préparations
❖ Les « check-lists » des paramètres de conformité du produit fini (aspect, tenue, goût, calibre, texture, flaveur)	✓ Vérifier la conformité du produit après refroidissement (aspect, tenue, goût, calibre, texture, flaveur)
❖ Les règles de tri et d'évacuation des déchets	✓ Trier et évacuer les déchets
2.13 Conditionner, étiqueter et stocker les charcuteries à base de viande, de sang et de gelée	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Le matériel et les matériaux de conditionnement ❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse)	✓ Conditionner les charcuteries à base de viande, de gelée et de sang
❖ Les méthodes de conservation (réfrigération, congélation, ...)	✓ Conserver les matières premières et auxiliaires ✓ Conserver les charcuteries à base de viande, de gelée et de sang
❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu)	✓ Assurer la traçabilité des produits
❖ Le stockage des charcuteries à base de viande, de gelée et de sang ❖ Les méthodes de stockage ❖ Les conditions de stockage ❖ Les locaux de stockage : - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipement	✓ Stocker les charcuteries à base de viande, de gelée et de sang
2.14 Nettoyer, désinfecter, ranger le matériel et l'atelier selon le plan de nettoyage établi	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection	✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)

❖ Les produits de nettoyage et de désinfection	
❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau	
❖ Les sources d'énergie : gaz - électricité	✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie
2.15 Appliquer les règles de sécurité, d'ergonomie et les techniques de manutention	
❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...)	✓ Appliquer les gestes de premiers secours
❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention	✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention
❖ Les postures de travail	✓ Evaluer les risques professionnels
❖ Le port des charges	
❖ Les troubles musculo- squelettiques	
❖ Les risques professionnels	
❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle)	✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
2.16 Appliquer les BPH liées à la tâche	
❖ Les 3 dangers : biologique, physique et chimique	✓ Appliquer les BPH lors :
❖ La multiplication des micro-organismes	- de la réception des marchandises
❖ Les contaminations croisées et ultérieures	- de la préparation du poste de travail
❖ La marche en avant	- de la fabrication de la charcuterie
❖ La règle des 5 « M » Milieu – Matériel – Main d'œuvre – Matières – Méthode de travail ou POMIE : Personnel, main d'Œuvre, Méthode, Intrants, Environnement	- du stockage
❖ Les dangers liés :	- du nettoyage
- à l'homme	
- aux matières premières	
- aux machines	
- au matériel	
- à l'environnement	
- à la méthode de travail	
- au management	
2.17 Calculer le prix de revient et de vente (TVAC) des viandes fraîches, des spécialités bouchères et des charcuteries	
❖ Le prix de revient	✓ Calculer le prix de revient :
❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale	- des viandes fraîches
	- des spécialités bouchères

	- des charcuteries à base de sang et de gelée
❖ Le prix de vente ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale	✓ Calculer le prix de vente TVAC : - des viandes fraîches - des spécialités bouchères - des charcuteries à base de sang et de gelée
2.18 Etablir une facture	
❖ La facture	✓ Etablir une facture

UAA3	Réaliser des salaisons crues et cuites
-------------	---

Activités-clés	<p>AC1 Traiter une carcasse porcine, bovine, ovine, de volaille, de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)</p> <p>AC4 Réaliser des salaisons crues/cuites et fermentées</p> <p>AC8 Acheter, vendre et conseiller</p> <p>AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin)</p> <p>AC11 Assurer la sécurité alimentaire</p> <p>AC12 S'autogérer et gérer du personnel</p> <p>AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue</p>
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA3
En toute autonomie, réaliser des salaisons crues et cuites depuis la commande des marchandises jusqu'à la facturation des produits finis. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle, de traçabilité, ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

3.1 Etablir et passer une commande des matières premières et auxiliaires	
Savoirs	Aptitudes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les salaisons : <ul style="list-style-type: none"> - historique - caractéristiques - composition physico-chimique - types ❖ Les signes de qualité européens : <ul style="list-style-type: none"> - Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) belge ou étrangère - Appellation d'Origine Protégée (AOP) belge ou étrangère - Indication Géographique Protégée (IGP) belge ou étrangère - Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier un produit de salaison

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication ❖ Les matières premières ❖ Les matières auxiliaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lister les matières premières et auxiliaires à commander en fonction des fiches techniques de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formules mathématiques (coefficient de proportionnalité, pourcentage) ❖ Les abaques des unités de mesures ❖ La notion de pertes (pondérales et financières) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer les quantités/proportions ✓ Exprimer les quantités/proportions/unités
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etablir les bons de commande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de prospection ❖ Les critères de sélection (prix, label et circuit court, qualité, délai, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des fournisseurs
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Transmettre les commandes
3.2 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en externe)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les documents de transport et d'identification des parties de carcasse, des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> - bon de livraison - documents d'identification de traçabilité des parties de carcasse (registres in et out) ❖ Les caractéristiques des matières premières et auxiliaires liées à la fabrication des salaisons crues et cuites 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, comprendre et interpréter les différents documents liés au transport et à l'identification des parties de carcasses (épaule, jambon, poitrine, carré), des matières premières et auxiliaires (sel, aromates, additifs, ficelle, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA (température, qualité des contenants/emballage, ...) concernant la réception des matières premières (viandes bovines, porcines, gras, ...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ❖ Les indicateurs de fraîcheur (couleur, odeur, touché) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des matières premières (viandes bovines, porcines, gras, ...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ✓ Contrôler l'état de fraîcheur des parties de carcasse
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de pH en lien avec la salaison ❖ Les températures de réception ❖ Le matériel de mesures (thermomètres sonde, thermomètre infra-rouge, bascule/balance, pH mètre, ...) ❖ Les techniques de mesures 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser/appliquer les techniques de mesures (températures, poids, pH) ✓ Lire, comprendre, interpréter les mesures

❖ Les unités de mesures	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'identification des différentes parties de carcasses porcines ❖ La reconnaissance du sexe d'une carcasse porcine ❖ Les indicateurs déterminant l'état de graisse et de viande d'une carcasse porcine ou parties de carcasse ❖ Les matières premières nécessaires à la fabrication des salaisons crues et cuites 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les différentes parties d'une carcasse porcine : <ul style="list-style-type: none"> - reconnaître le sexe (jambon) - évaluer les différents états de viande et de graisse ✓ Identifier les matières premières et auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des parties de carcasse porcine ❖ Les techniques de port de charges et d'acheminement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les carcasses porcines dans le local adéquat ou la chambre froide
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimum) ❖ Les types d'emballages, caractéristiques ❖ Le tri/recyclage des emballages ❖ La conformité des conditionnements 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déballer/décartonner les matières premières et auxiliaires ✓ Vérifier l'état des conditionnements et les dates de péremption ✓ Trier les déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des matières premières et auxiliaires ❖ La gestion des stocks (principes FIFO/FEFO) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les matières premières et auxiliaires dans le local adéquat ou la chambre froide
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches de stock ❖ Les procédures de traçabilité lors du stockage ❖ Les logiciels de gestion de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter les fiches de stock en tenant compte de la procédure de traçabilité ✓ Utiliser un logiciel de gestion de stocks
3.3 Préparer les postes de travail de l'atelier	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire à la fabrication d'une salaison crue et cuite
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage

3.4 Réaliser des salaisons crues et cuites	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche technique de fabrication ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, adapter et appliquer une fiche technique de fabrication ✓ Planifier une fabrication technique
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les saumures (définitions, compositions, types, caractéristiques, matériel spécifique, formule, utilisations) ❖ Les densités (échelle de mesures/degré Baumé) ❖ Les procédés de fabrication ❖ La conservation des saumures 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser une saumure
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le salage à sec (définition, compositions, sel de massage, caractéristiques, matériel spécifique, utilisations) ❖ Les procédés de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser un salage à sec
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les procédés de fabrication des salaisons ❖ Le matériel spécifique au traitement des viandes fraîches destinées à la salaison 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Désosser, parer, dégraisser, ficeler ou mettre en filet les produits à saler
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'osmose ❖ L'évolution de la coloration de la viande (oxydation, cuisson, influences des sels, ...) ❖ Les locaux de salage (caractéristiques, réglementation) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saler les viandes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les cellules de maturation ❖ La maturation (définition, rôles, caractéristiques) ❖ Le procédé de maturation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Maturer les salaisons
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les barattes (description, types, ...) ❖ Le barattage (définition, rôles, caractéristiques) ❖ Le procédé de barattage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Baratter les salaisons
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le dessalage (définition, rôles, caractéristiques) ❖ Le procédé de dessalage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dessaler les salaisons
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les locaux /cellules de séchage ❖ Le séchage (définition, rôles, caractéristiques) ❖ Le procédé de séchage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sécher les salaisons

❖ La surveillance du processus de séchage et laes mesures correctives	
❖ Les fumoirs ❖ Les fumages (définition, types, rôles, caractéristiques) ❖ Les procédés de fumage	✓ Fumer les salaisons
❖ Les différents types de forme ❖ Les procédés de mise en forme ❖ La mise en forme (définition, rôles, caractéristiques)	✓ Mettre en forme et démouler une salaison
❖ Les appareils/cellules de cuisson ❖ Les cuissons (définition, types, rôles, caractéristiques) ❖ Les procédés de cuisson	✓ Cuire les salaisons
3.5 Conditionner, étiqueter et stocker les salaisons	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Le matériel et les matériaux de conditionnement (sous-vide, sous atmosphère protectrice, ...) ❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse) ❖ Les méthodes de conservation	✓ Conditionner les salaisons ✓ Conserver les salaisons
❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu)	✓ Assurer la traçabilité des salaisons
❖ Le stockage des salaisons (les méthodes et conditions de stockage) ❖ Les locaux de stockage : - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipement	✓ Stocker les salaisons
3.6 Nettoyer, désinfecter, ranger le matériel et l'atelier selon le plan de nettoyage établi	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire

❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
❖ Les sources d'énergie : gaz - électricité	✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie
3.7 Appliquer les règles de sécurité, d'ergonomie et les techniques de manutention	
❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...)	✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo- squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Evaluer les risques professionnels
❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle)	✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
3.8 Appliquer les BPH liées à la tâche	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologique, physique et chimique ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées et ultérieures ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 « M » Milieu – Matériel – Main d'œuvre – Matières – Méthode de travail ou POMIE : Personnel, main d'Œuvre, Méthode, Intrants, Environnement ❖ Les dangers liés : <ul style="list-style-type: none"> - à l'homme - aux matières premières - aux machines - au matériel - à l'environnement - à la méthode de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de la préparation du poste de travail - de la fabrication des salaisons - du stockage - du nettoyage

- au management	
3.9 Calculer le prix de revient et de vente (TVAC) des salaisons	
❖ Le prix de revient ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale	✓ Calculer le prix de revient des salaisons
❖ Le prix de vente ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale	✓ Calculer le prix de vente TVAC des salaisons
3.10 Etablir et classer des documents administratifs	
❖ La facture (remise, rabais, ristourne « RRR », emballages, différents taux de TVA)	✓ Etablir une facture (complexe)
❖ La note de crédit – la note de débit	✓ Etablir une note de crédit/de débit
❖ Les modes de classement des documents administratifs	✓ Classer des documents administratifs

UAA4	Réaliser des produits de viande fermentée et faire un appel d'offres
-------------	---

Activités-clés	<p>AC1 Traiter une carcasse porcine, bovine, ovine, de volaille, de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)</p> <p>AC4 Réaliser des salaisons crues/cuites et fermentées</p> <p>AC8 Acheter, vendre et conseiller</p> <p>AC9 Reprendre ou créer une entreprise</p> <p>AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin)</p> <p>AC11 Assurer la sécurité alimentaire</p> <p>AC12 S'autogérer et gérer du personnel</p> <p>AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue</p>
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA4

En toute autonomie, réaliser des produits de viande fermentée depuis la commande des marchandises à la vente des produits finis. Etablir une facture. Faire un appel d'offres pour une machine spécifique liée à cette fabrication. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle (HACCP), de traçabilité, ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

4.1 Etablir et passer une commande des matières premières et auxiliaires	
Savoirs	Aptitudes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits de viande fermentée : <ul style="list-style-type: none"> - historique - caractéristiques - composition physico-chimique - types ❖ Les signes de qualité européens : <ul style="list-style-type: none"> - Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) belge ou étrangère - Appellation d'Origine Protégée (AOP) belge ou étrangère - Indication Géographique Protégée (IGP) belge ou étrangère - Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier un produit de viande fermentée

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication ❖ Les matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - la spécificité des différents types de viande (en provenance d'animaux jeunes/âgés, le sexe, couleur, ...) - qualités d'une viande destinée à la production d'un produit de viande fermentée (pH, couleur, fermeté, ...) ❖ Les facteurs influençant la qualité de la viande (conditions d'élevage, d'abattage, ...) ❖ Les matières auxiliaires utilisées dans la fabrication d'un produit de viande fermentée (sel, boyaux, additifs, épices, ...) <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques - rôles - réglementation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lister les matières premières et auxiliaires à commander en fonction des fiches techniques de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formules mathématiques (coefficient de proportionnalité, pourcentage) ❖ Les abaques des unités de mesures ❖ La notion de pertes (pondérales et financières) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer les quantités/proportions ✓ Exprimer les quantités/proportions/unités
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'état des stocks ❖ La vitesse de rotation des marchandises ❖ Le stock « minimum » ❖ Le bon de commande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'état des stocks ✓ Etablir les bons de commande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de prospection ❖ Les critères de sélection (prix, label et circuit court, qualité, délai, ...) ❖ Les conditions générales de vente 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des fournisseurs
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Transmettre les commandes
4.2 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en externe)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les documents de transport et d'identification des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> - bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, comprendre et interpréter les différents documents liés au transport et à l'identification des matières premières (viandes porcines, bovines, gras, ...) et matières auxiliaires (sel, aromates, additifs,

<ul style="list-style-type: none"> - documents d'identification de traçabilité des parties de carcasse (registres in et out) ❖ Les caractéristiques des matières premières et auxiliaires liées à la fabrication des produits de viandes fermentées 	<ul style="list-style-type: none"> boyaux, ...). ✓ Identifier les matières premières et auxiliaires liées à la fabrication des produits de viandes fermentées
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA (température, qualité des contenants/emballage, ...) concernant la réception des matières premières (viandes bovines, porcines, gras, ...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ❖ Les indicateurs de fraîcheur (couleur, odeur, touché) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des matières premières (viandes bovines, porcines, gras, ...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ✓ Contrôler l'état de fraîcheur des matières premières
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de pH en lien aux produits de viandes fermentées ❖ Les températures de réception ❖ Le matériel de mesures (thermomètres sonde, thermomètre infra-rouge, bascule/balance, pH mètre, ...) ❖ Les techniques de mesures ❖ Les unités de mesures 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser/appliquer les techniques de mesures (températures, poids, pH) ✓ Lire, comprendre, interpréter les mesures
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières et auxiliaires nécessaires à la fabrication des produits de viandes fermentées 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier des matières premières (viandes bovines, porcines, gras...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des matières premières et auxiliaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les matières premières et auxiliaires dans les locaux adéquats
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimum) ❖ Les types d'emballages, caractéristiques ❖ La conformité des conditionnements ❖ Les mesures correctives ❖ Le tri/recyclage des emballages 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déballer/décartonner les matières premières et auxiliaires ✓ Vérifier l'état des conditionnements et les dates de péremption ✓ Réagir en cas d'anomalies ✓ Trier les déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux (réserves, chambres froides positives et négatives, ...) et conditions de stockage des matières premières et auxiliaires ❖ La gestion des stocks (principes FIFO/FEFO) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les matières premières et auxiliaires dans les locaux adéquats
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches de stock ❖ Les procédures de traçabilité lors du stockage ❖ Les logiciels de gestion de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter les fiches de stock en tenant compte de la procédure de traçabilité Utiliser un logiciel de gestion de stocks

4.3 Préparer les postes de travail de l'atelier	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire à la fabrication d'un produit de viandes fermentées
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage. ✓ Vérifier le bon fonctionnement des appareils
4.4 Réaliser des produits de viande fermentée	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire à la fabrication des produits de viande fermentée
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) pour chaque étape de la fabrication d'un produit de viande fermentée 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche technique de fabrication ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, adapter et appliquer une fiche technique de fabrication ✓ Planifier une fabrication technique
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le traitement des viandes ❖ Le présalage des viandes ❖ Le traitement des gras ❖ L'évolution de la coloration de la viande (oxydation, cuisson, influences des sels, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Traiter les viandes (trier, dénervé, dégraisser, ...) ✓ Présaler les viandes ✓ Traiter les gras (découper, trier, couper, déshydrater) ✓ Conserver les gras pour la fabrication (congélation, mise sous vide...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de hachage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hacher des viandes, des gras et différentes matières premières
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de cutterage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cutter les viandes et les gras
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de malaxage ou mélange 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Malaxer ou mélanger des produits de viande fermentée
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents types de boyaux naturels et artificiels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Emboyaouter des produits de viande fermentée

❖ Les méthodes d'emboyausage	
❖ Les méthodes de ficelage et corsetage	✓ Ficeler des produits de viande fermentée
❖ Les cellules de maturation/fermentation ❖ La maturation/fermentation (définition, rôles, caractéristiques) ❖ Le procédé de maturation/fermentation	✓ Maturer/Fermenter des produits de viande fermentée
❖ Les locaux /cellules de séchage ❖ Le séchage (définition, rôles, caractéristiques) ❖ Le procédé de séchage ❖ La surveillance du processus de séchage et les mesures correctives	✓ Sécher des produits de viande fermentée
❖ Les fumoirs ❖ Les fumages (définition, types, rôles, caractéristiques) ❖ Les procédés de fumage	✓ Fumer des produits de viande fermentée
4.5 Conditionner, étiqueter et stocker les salaisons	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Le matériel et les matériaux de conditionnement (sous-vide, sous atmosphère protectrice, ...) ❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse) ❖ Les méthodes de conservation	✓ Conditionner des produits de viande fermentée ✓ Conserver des produits de viande fermentée
❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu)	✓ Assurer la traçabilité des produits de viande fermentée
❖ Le stockage des produits de viande fermentée (les méthodes et conditions de stockage) ❖ Les locaux de stockage : - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipements	✓ Stocker les produits de viande fermentée

4.6 Nettoyer, désinfecter, ranger le matériel et l'atelier selon le plan de nettoyage établi	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les sources d'énergie : gaz - électricité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie
4.7 Appliquer les règles de sécurité, d'ergonomie et les techniques de manutention	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo - squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Evaluer les risques professionnels
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
4.8 Appliquer les BPH liées à la tâche	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologique, physique et chimique ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées et ultérieures ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 « M » Milieu – Matériel – Main d'œuvre – Matières – Méthode de travail ou POMIE : Personnel, main d'Œuvre, Méthode, Intrants, Environnement ❖ Les dangers liés : <ul style="list-style-type: none"> - à l'homme - aux matières premières - aux machines 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de préparation du poste de travail - de la fabrication de produits de viande fermentée - du stockage - du nettoyage

<ul style="list-style-type: none"> - au matériel - à l'environnement - à la méthode de travail - au management 	
4.9 Calculer le prix de revient et de vente (TVAC) des produits de viande fermentée	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de revient ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de revient des produits de viande fermentée
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de vente ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente TVAC des produits de viande fermentée ✓ Exprimer le prix de vente TVAC des produits de viande fermentée
4.10 Etablir et classer des documents administratifs	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La facture (remise, rabais, ristourne « RRR », emballages, différents taux de TVA) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etablir une facture (complexe)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La note de crédit – la note de débit 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etablir une note de crédit/de débit
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les modes de classement des documents administratifs 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Classer des documents administratifs
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les moyens de paiement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Payer les factures
4.11 Faire un appel d'offres	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborer un cahier des charges
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La demande de prix ❖ L'offre de prix ❖ Les méthodes de comparaison/d'analyse ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faire une demande de prix ✓ Comparer les offres de prix (à partir un tableau comparatif) ✓ Choisir le matériel pertinent
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les moyens de paiement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir le moyen de paiement ✓ Réaliser le paiement
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les moyens de crédit (à court/moyen/long terme) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faire des investissements

UAA5	Réaliser des charcuteries à base de foie et de pâte fine dont une répondant à un besoin spécifique
-------------	---

Activités-clés	AC2 Portionner, conditionner, stocker des morceaux de viande, produits de viande et viandes préparées
	AC3 Réaliser des charcuteries cuites, à base de viande, de foie, de gelée et de sang
	AC6 Réaliser des produits répondant à des demandes spécifiques (diététiques, sans allergènes, à base de protéines végétales, ...)
	AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin)
	AC11 Assurer la sécurité alimentaire
	AC12 S'autogérer et gérer du personnel
	AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue

COMPETENCE DE L'UAA5

En toute autonomie, réaliser des charcuteries à base de foie et de pâte fine, dont une répondant à un besoin spécifique, depuis la commande des marchandises à la fabrication des produits finis. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle, de traçabilité, ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

5.1 Etablir et transmettre un bon de commande	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La classification des charcuteries (cuites, à base de gelée, les salaisons crues, cuites, ...) ❖ Les charcuteries cuites à base de viande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier une charcuterie cuite à base de pâte fine/de foie
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande ❖ La fiche technique de fabrication (ingrédients, procédé de fabrication, matériel, points critiques sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, analyser les fiches techniques de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de base d'Excel (formules simples) ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter un bon de commande ✓ Transmettre la commande

5.2 Calculer un prix de revient	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formules mathématiques (coefficient de proportionnalité, pourcentage) ❖ Les abaques des unités de mesures ❖ La notion de pertes (pondérales à chaque étape de la fabrication) ❖ La notion de pertes financières 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adapter les proportions à la production ✓ Calculer le pourcentage de perte lors du processus de fabrication pour établir la perte financière ✓ Calculer le prix de revient (coût des marchandises, prix de revient du produit fini) ✓ Exprimer les quantités/proportions/unités
5.3 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en interne)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières (pièces et chutes de viande, gras) ❖ Les matières auxiliaires (les boyaux, les additifs, les épices, ...) ❖ Les matières premières et auxiliaires de substitution ❖ La législation relative aux additifs alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières premières ✓ Identifier les matières auxiliaires ✓ Identifier les matières premières et auxiliaires de substitution
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA (température, qualité des contenants/emballage, ...) concernant la réception des matières premières (viandes bovines, porcines, gras, ...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ❖ Les indicateurs de fraîcheur (couleur, odeur, touché) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des matières premières (viandes bovines, porcines, gras, ...) et auxiliaires (sel, épices, additifs, boyaux, ...) ✓ Contrôler l'état de fraîcheur des matières premières
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'adéquation entre le bon de commande et le bon de livraison au niveau quantitatif
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les qualités des matières premières (les viandes, les gras, les abats, ...) ❖ Les qualités des matières auxiliaires (les boyaux naturels/artificiels, les épices, les additifs, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la conformité de la commande sur le plan qualitatif
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel de mesures (thermomètres sonde, infra-rouge, ...) ❖ Les températures de réception ❖ Les techniques de mesures ❖ Les unités de mesures 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier les températures des marchandises livrées
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le conditionnement des matières premières ❖ Le conditionnement des matières auxiliaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner les matières premières ✓ Conditionner les matières auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker les matières premières

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de stockage ❖ Le matériel de réfrigération ❖ Les techniques de réfrigération (eau courante, glace, cellule de refroidissement rapide, ...) ❖ La gestion des stocks (principes FIFO-FEFO) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker les matières auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimum) ❖ Les types d'emballages, caractéristiques ❖ Le tri/recyclage des emballages ❖ La conformité des conditionnements 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'état des conditionnements et les dates de péremption ✓ Trier les déchets
5.4 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en externe)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande et de livraison ❖ Les caractéristiques des matières premières et auxiliaires liées à la fabrication des charcuteries à base de foie, de pâte fine et à besoin spécifique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières premières (abats, viande de porc/volaille et gras) et auxiliaires (sel, épices, additifs, liants, légumes, ...) ✓ Vérifier l'adéquation entre le bon de commande et le bon de livraison
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimum) ❖ Les types d'emballages, caractéristiques ❖ Le tri/recyclage des emballages ❖ La conformité des conditionnements 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déballer/Décartonner les matières premières et auxiliaires ✓ Vérifier l'état des conditionnements et les dates de péremption ✓ Trier les déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des matières premières et auxiliaires ❖ La gestion des stocks (principes FIFO/FEFO) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les matières premières et auxiliaires dans le local adéquat ou la chambre froide
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches de stock ❖ Les procédures de traçabilité lors du stockage ❖ Les logiciels de gestion de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter les fiches de stock en tenant compte de la procédure de traçabilité ✓ Utiliser un logiciel de gestion de stocks
5.5 Préparer les postes de travail de l'atelier pour la réalisation des charcuteries à base de foie et de pâte fine	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire

❖ Les mesures correctives	
❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité)	✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire
❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité)	
❖ L'agencement des postes de travail	✓ Agencer les postes de travail de l'atelier en fonction de la production ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage ✓ Vérifier le bon fonctionnement des appareils
5.6 Réaliser les charcuteries à base de foie et de pâte fine	
❖ Les points d'attention (PA). ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Les charcuteries à base de foie : types (à trancher, à tartiner), caractéristiques, compositions, spécialités saisonnières et régionales ❖ Les charcuteries à base de pâte fine : types (galantines, saucissons...), caractéristiques, compositions, spécialités saisonnières et régionales	✓ Identifier les charcuteries à base de foie ✓ Identifier les charcuteries à base de pâte fine
❖ La fiche technique de fabrication d'une charcuterie à base de foie (ingrédients, matériel et procédé de fabrication) ❖ La fiche technique de fabrication d'une charcuterie à base de pâte fine (ingrédients, matériel et procédé de fabrication) ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique	✓ Lire, analyser les fiches techniques de fabrication d'une charcuterie à base de foie et de pâte fine ✓ Planifier une fabrication technique
❖ Les matières premières ❖ Les matières auxiliaires	✓ Identifier les matières premières et les matières auxiliaires
❖ Le traitement des foies ❖ L'échaudage des viandes et des gras ❖ Le traitement des matières auxiliaires	✓ Préparer les matières premières selon la fiche technique (déveiner les foies, échauder les gras et les viandes, ...) ✓ Préparer les matières auxiliaires - tailler, suer les légumes/fruits - peser le sel, les épices, les additifs - traiter les boyaux - ...
❖ La méthode de fabrication d'une pâte fine	✓ Réaliser une pâte fine : - hacher les viandes et les gras - réaliser une pâte fine au cutter

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La méthode de fabrication d'une préparation à base de foie à tartiner ❖ La méthode de fabrication d'une préparation à base de foie à trancher 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser une préparation à base de foie à tartiner : échauder, hacher, cutterer, malaxer, mettre en terrine ou emboyauter ✓ Réaliser une préparation à base de foie à trancher : hacher, cutterer, malaxer, mettre en forme
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes d'emboyautage, de remplissage de farce, de ficelage, de mise en forme 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Emboyauter, farcir, ficeler, mettre en forme les préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de cuisson (à l'eau, à la vapeur, à sec, ...) ❖ Les températures de cuisson ❖ Les techniques de vérification des cuissons des produits à base de foie, de pâte fine 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuire les préparations ✓ Contrôler les températures de cuisson et à cœur
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les mesures correctives ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) et les points d'attention (PA) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en place les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de refroidissement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Refroidir des préparations
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les « check-lists » des paramètres de conformité du produit fini (aspect, tenue, goût, calibre, texture, flaveur) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la conformité du produit (aspect, tenue, goût, calibre, texture, flaveur)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de tri et d'évacuation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trier et évacuer les déchets
5.7 Réaliser une charcuterie à base de foie, de pâte fine et répondant à un besoin spécifique	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La réglementation concernant les produits allégés, sans allergènes, de substitution, ... ❖ La composition des produits ❖ Les techniques de fabrication spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser une charcuterie répondant à un besoin spécifique
5.8 Conditionner, étiqueter et stocker les charcuteries à base de foie, de pâte fine et répondant un besoin spécifique	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les matériaux de conditionnement (sous-vide, sous atmosphère protectrice, ...) ❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse) ❖ Les méthodes de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner des produits de charcuterie à base de foie et de pâte fine ✓ Conditionner des produits répondant à un besoin spécifique ✓ Conserver des produits de charcuterie à base de foie et de pâte fine ✓ Conserver des produits de charcuterie répondant à un besoin spécifique
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assurer la traçabilité des produits de charcuterie à base de foie, de pâte fine et répondant à un besoin spécifique

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le stockage des produits des charcuteries à base de foie et de pâte fine (les méthodes et conditions de stockage) ❖ Le stockage des produits répondant à un besoin spécifique (les méthodes et des conditions de stockage) ❖ Les locaux de stockage : <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipements 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Stocker les produits de charcuterie à base de foie et de pâte fine ✓ Stocker les produits répondant à un besoin spécifique
5.9 Nettoyer, désinfecter, ranger le matériel et l'atelier selon le plan de nettoyage établi	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les sources d'énergie : gaz - électricité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie
5.10 Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo - squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Evaluer les risques professionnels
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
5.11 Appliquer les BPH liées à la tâche	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 3 dangers : biologique, physique et chimique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors :

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La multiplication des micro-organismes ❖ Les contaminations croisées et ultérieures ❖ La marche en avant ❖ La règle des 5 « M » Milieu – Matériel – Main d’œuvre – Matières – Méthode de travail ou POMIE : Personnel, main d’Œuvre, Méthode, Intrants, Environnement ❖ Les dangers liés : <ul style="list-style-type: none"> - à l’homme - aux matières premières - aux machines - au matériel - à l’environnement - à la méthode de travail - au management 	<ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de préparation du poste de travail - de la fabrication de produits de viande fermentée - du stockage - du nettoyage
5.12 Calculer le prix de revient et de vente (TVAC) des produits de charcuterie à base de foie et de pâte fine	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de revient ❖ Les principes de base de l’arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de revient des produits de charcuterie à base de foie et de pâte fine
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de vente ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l’arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente TVAC des produits de charcuterie à base de foie et de pâte fine ✓ Exprimer le prix de vente TVAC

UAA6	Commander, réceptionner et traiter un choix de carcasses entières ou partielles de volaille, d'agneau et de gibier - Présenter les viandes dans le comptoir, vendre, conseiller la clientèle en français et en seconde langue - Gérer une réclamation
-------------	--

Activités-clés	<p>AC1 Traiter une carcasse porcine, bovine, ovine, de volaille, de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)</p> <p>AC2 Portionner, conditionner, stocker des morceaux de viande, produits de viande (anatomiquement reconnaissable) et viandes préparées (anatomiquement non reconnaissable)</p> <p>AC7 Agencer et gérer un espace de vente (comptoir frigo et présentoirs)</p> <p>AC8 Acheter, vendre et conseiller</p> <p>AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin)</p> <p>AC11 Assurer la sécurité alimentaire</p> <p>AC12 S'autogérer et gérer du personnel</p> <p>AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue</p>
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA6

En toute autonomie, commander, réceptionner et traiter des carcasses de volaille, agneau, gibier depuis la commande des marchandises à la vente au comptoir. Gérer oralement une réclamation du client. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle, de traçabilité, ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

6.1 Commander une carcasse entière ou partielle de volaille, agneau et gibier	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La composition d'un comptoir (réassortiment, ...) ❖ Les facteurs influençant la composition d'un comptoir (les saisons, les fêtes) ❖ L'agencement d'un comptoir (législation, stratégies, principes essentiels d'agencement, ...) ❖ La législation liée à l'agencement du comptoir ❖ Le comptoir, les températures, le matériel, ... ❖ Les volailles, les gibiers, les ovins : <ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de l'animal vivant 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les besoins au niveau de la production et de la vente ✓ Agencer un comptoir

<ul style="list-style-type: none"> - les races/les espèces/les classifications - les caractéristiques de l'animal abattu (sexe, état de viande, de graisse, d'os, ...) - le calendrier de chasse - la législation liée à la commercialisation du gibier mort - les différents labels - l'influence des techniques d'engraissement sur la qualité de la viande - les circuits courts et les différentes filières d'achat 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formules mathématiques (coefficient de proportionnalité, pourcentage) ❖ Les abaques des unités de mesures ❖ La notion de pertes (pondérales et financières) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer les quantités/proportions de marchandises à commander
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etablir les bons de commande en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de prospection ❖ Les critères de sélection (prix, label et circuit court, qualité, délai ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des fournisseurs
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Transmettre les commandes en français et en seconde langue
6.2 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en externe)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les documents de transport et d'identification des carcasses entières ou partielles (volailles, ovins, gibiers) : <ul style="list-style-type: none"> - bon de livraison - documents d'identification de traçabilité des carcasses entières ou partielles (registres in et out) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, comprendre et interpréter les différents documents liés au transport et à l'identification des carcasses entières ou partielles
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques des carcasses entières ou partielles de volailles, de gibiers et d'ovins 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les carcasses entières ou partielles de volailles, de gibiers et d'ovins, savoir les nommer en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA (température, qualité des contenants/emballage, ...) concernant la réception des matières premières (viandes de volailles, d'ovins, de gibiers) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des matières premières (viandes de volailles, d'ovins, de gibiers) ✓ Contrôler l'état de fraîcheur des carcasses entières ou partielles

❖ Les indicateurs de fraîcheur (couleur, odeur, touché)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les DLC (Date limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimum) ❖ Les types d'emballages, caractéristiques. ❖ Le tri/recyclage des emballages ❖ La conformité des conditionnements 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déballer/Décartonner les carcasses partielles ✓ Vérifier l'état des conditionnements et les dates de péremption ✓ Trier les déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des carcasses entières ou partielles ❖ La gestion des stocks (principes FIFO/FEFO) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les carcasses entières ou partielles dans le local adéquat ou la chambre froide
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches de stock ❖ Les procédures de traçabilité lors du stockage ❖ Les logiciels de gestion de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter les fiches de stock en tenant compte de la procédure de traçabilité ✓ Utiliser un logiciel de gestion de stocks
6.3 Préparer les postes de travail de l'atelier	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel de découpe et ses caractéristiques (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le matériel de désossement et ses caractéristiques (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Les procédures de découpe des carcasses entières ou partielles des volailles, de l'agneau, des gibiers (en fonction de leur destination) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire au traitement des carcasses entières ou partielles en fonction de la découpe et du type de carcasse
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques d'affûtage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'état du matériel de découpe, affûter les couteaux
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer le poste de travail de l'atelier en fonction de la tâche ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage
6.4 Traiter les carcasses entières ou partielles	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire

❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel ❖ Les différentes parties des carcasses et leur situation anatomique ❖ Les techniques de découpe des différentes carcasses (en fonction des prévisions de vente) ❖ Les appellations des différents morceaux ❖ Les destinations culinaires des différents morceaux ❖ Les squelettes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Traiter les carcasses entières ou partielles (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker) ✓ Identifier les différentes pièces techniques et leur sous-division (pièce de viande) ✓ Situer et nommer les différents os
❖ Les méthodes de conditionnement des pièces techniques, des pièces de viandes, des morceaux de viande (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse)	✓ Conditionner les pièces techniques, les pièces de viandes, les morceaux de viande
❖ Les méthodes de conservation	✓ Conserver les pièces techniques, les pièces de viandes, les morceaux de viande
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types et techniques d'étiquetage ❖ Les règles d'étiquetage (législation et contenu) 	✓ Assurer la traçabilité des viandes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de stockage ❖ Les conditions de stockage 	✓ Stocker les pièces techniques, les pièces de viandes, les morceaux de viande
6.5 Préparer à la vente	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bardage ❖ Les techniques de bardage 	✓ Barder les viandes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le ficelage ❖ Les techniques de ficelage 	✓ Ficeler les viandes
❖ Les techniques de tranchage	✓ Trancher, fendre les viandes
❖ Les techniques de portionnement	✓ Portionner les viandes
❖ Les techniques de présentation des viandes sur plat	✓ Présenter les viandes sur plat
❖ Les emballages spécifiques (film alimentaire, ...)	✓ Emballer les plats
❖ Les lieux, les méthodes et les conditions de stockage	✓ Stocker les plats

6.6 Nettoyer, désinfecter, ranger le matériel et l'atelier selon le plan de nettoyage établi	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
6.7 Calculer le prix de vente (TVAC) des viandes mises en comptoir	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de vente ❖ La méthode de calcul d'un prix de vente : <ul style="list-style-type: none"> - les charges fixes et variables - les coefficients multiplicateurs (marges) ❖ L'influence du régime fiscal sur le calcul du prix de vente (forfaitaire, personne physique, ...) ❖ Les différents facteurs influençant le prix de vente (promotion, prix du marché, saisons, ...) ❖ Les stratégies commerciales ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente TVAC
6.8 Dresser le comptoir	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel : <ul style="list-style-type: none"> - les spatules - les plats - les étiquettes "pique" 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire

<ul style="list-style-type: none"> - les couteaux - ... ❖ Le gros matériel : - les balances - les caisses enregistreuses - les trancheuses - les sous-videuses - les thermo-scelleuses 	
❖ Les consommables (papier emballage, essuie-tout, barquettes, ...)	✓ Identifier les consommables/disposables
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les allergènes et leur législation ❖ Les allergies alimentaires ❖ Les intolérances alimentaires 	✓ Identifier les allergènes présents dans les produits
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les nutriments ❖ L'équilibre alimentaire ❖ Les groupes alimentaires/la pyramide alimentaire ❖ Les valeurs nutritives 	✓ Déterminer la valeur nutritive des produits
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les outils spécifiques (fiches, étiquettes, outils informatiques, communication verbale, ...) ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Concevoir un outil d'information "client" concernant les caractéristiques des produits : <ul style="list-style-type: none"> - les allergènes en français et en seconde langue - les valeurs nutritives - ... ✓ Mettre à disposition du client l'information en français et en seconde langue
❖ Les principes FIFO/FEFO	✓ Appliquer le principe de rotation des produits dans le comptoir
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La réglementation spécifique des affaires économiques ❖ Les types et techniques d'étiquetage les viandes ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etiqueter les viandes en français et en seconde langue ✓ Assurer la traçabilité des viandes
❖ Les types d'emballage	✓ Préparer les emballages pour la vente au comptoir
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les comptoirs frigorifiques (caractéristiques, fonctionnement, éclairage, entretien, ...) ❖ La législation concernant l'agencement du comptoir 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer et décorer le comptoir ✓ Exploiter judicieusement une surface de comptoir

❖ Les stratégies commerciales : promotions, mise en valeur des produits, tenue professionnelle du personnel ...	
6.9 Servir et conseiller le client	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes phases de la vente ❖ Les techniques de vente : <ul style="list-style-type: none"> - les techniques d'accueil - les règles de savoir-vivre et de déontologie - les types de client - la posture et l'attitude du vendeur (communication verbale et non-verbale) - la vente suggestive 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accueillir le client en français et en seconde langue ✓ Personnaliser l'accueil si possible en français et en seconde langue ✓ Appliquer les règles de déontologie et de savoir-vivre
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les conseils concernant : <ul style="list-style-type: none"> - le choix des viandes - la destination culinaire - la préparation - la conservation - les allergènes - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conseiller le client en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'utilisation des balances ❖ L'utilisation des trancheuses ❖ Les techniques d'emballage ❖ Les caisses enregistreuses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Servir le client en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents moyens de paiement (espèces, chèque-repas, terminaux de paiement, caisse automatique monnayeur "Cash Keeper", ...) ❖ Les opérations mathématiques de base 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Encaisser en français et en seconde langue
❖ Les modes/les techniques/les outils de communication	✓ Gérer une réclamation
❖ Les techniques de vente	✓ Prendre congé du client en français et en seconde langue
6.10 Vider le comptoir frigo et conditionner/stocker les marchandises	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de conditionnement ❖ Les règles de stockage ❖ Les principes FIFO/FEFO ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) ❖ Les différentes procédures de sécurité en matière d'hygiène et d'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vider le comptoir ✓ Conditionner et stocker les produits invendus ✓ Eliminer les produits impropres à la vente
6.11 Nettoyer, désinfecter, ranger l'espace de vente selon le plan de nettoyage établi	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection de l'espace de vente ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les lave-vaisselle (caractéristiques, fonctionnement, entretien, ...) ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans l'espace de vente ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les sources d'énergie : électricité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie
6.12 Clôturer la caisse	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'utilisation de la caisse enregistreuse, l'impression du ticket de clôture journalière ❖ Le journal de recette ❖ Le journal de caisse ❖ Le mécanisme de la TVA 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faire la caisse (Z) ✓ Compléter les documents administratifs (journal caisse/recette)
6.13 Appliquer les règles de sécurité, d'ergonomie et les techniques de manutention	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo - squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Evaluer les risques professionnels
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité

6.14 Appliquer les BPH et le système HACCP liés à la tâche

❖ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène	✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none">- de la réception des marchandises- de préparation du poste de travail- du traitement des différentes carcasses- du stockage- du nettoyage- du dressage du comptoir de vente- de la vente
❖ Le système HACCP	✓ Appliquer le système HACCP

UAA7	Réaliser et présenter dans un comptoir frigo, des plats traiteur chauds et froids - Assortir un présentoir - Servir et conseiller la clientèle en français et en seconde langue
-------------	--

Activités-clés	AC5 Réaliser des spécialités bouchères, des plats traiteur (chauds et froids) et des salades AC6 Réaliser des produits répondant à des demandes spécifiques (diététiques, sans allergènes, à base de protéines végétales, ...) AC7 Agencer et gérer un espace de vente (comptoir frigo et présentoirs) AC8 Acheter, vendre et conseiller AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin) AC11 Assurer la sécurité alimentaire AC12 S'autogérer et gérer du personnel AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	---

COMPETENCE DE L'UAA7
En toute autonomie, cuisiner des plats traiteur chauds et froids. Les présenter dans un comptoir frigo. Assortir un présentoir, servir et conseiller le client en français et en seconde langue. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle, de traçabilité, ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

7.1 Etablir et passer une commande des matières premières, auxiliaires et des produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches techniques de fabrication ❖ Les matières premières ❖ Les matières auxiliaires ❖ Les produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs) ❖ Les stratégies commerciales (environnement social et économique, ...) ❖ Les labels de qualité des matières premières et auxiliaires ❖ Les allergènes ❖ Les intolérances alimentaires ❖ Les produits de substitution répondant à des demandes spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lister les matières premières et auxiliaires à commander en fonction des fiches techniques de fabrication et des stocks en français et en seconde langue ✓ Adapter une fiche technique/recette pour une demande spécifique ✓ Choisir les matières premières et auxiliaires à commander en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - des besoins de la fiche technique de fabrication - des caractéristiques spécifiques - d'un label de qualité - d'une demande spécifique d'un client (allergènes, intolérances, produits diététiques, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> - d'une stratégie commerciale définie ✓ Lister les produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs) en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formules mathématiques (coefficient de proportionnalité, pourcentage) ❖ Les abaques des unités de mesures ❖ La notion de pertes (pondérales et financières) ❖ Les produits de saison ❖ Le marché et l'environnement local (zone de chalandise) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer les quantités/proportions des matières premières et auxiliaires ✓ Analyser la zone de chalandise pour établir son assortiment destiné à la vente ✓ Déterminer les quantités de produits finis destinés à la vente magasin
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de prospection ❖ Les critères de sélection (prix, label et circuit court, qualité, délai, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner des fournisseurs
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de commande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etablir les bons de commande en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Transmettre les commandes en français et en seconde langue
7.2 Réceptionner et stocker les marchandises (Mode en externe)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les documents de transport et d'identification des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> - le bon de livraison - la facture fournisseur 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, comprendre et interpréter les différents documents liés au transport et à l'identification des matières premières et auxiliaires ✓ Lire, comprendre et interpréter les différents documents liés au transport et à l'identification des produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques des matières premières et auxiliaires (types, catégories, provenances, ...) ❖ Les caractéristiques des produits finis destinés à la vente magasin (types, catégories, provenances, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières premières et auxiliaires ✓ Identifier les produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA (température, qualité des contenants/emballage, ...) concernant la réception des matières premières (viandes diverses, légumes, ...), auxiliaires (sel, épices, ...) et des produits finis destinés à la vente magasin (comptoir et présentoirs) ❖ Les critères et indicateurs de fraîcheur (couleur, odeur, touché) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des matières premières (viandes diverses, légumes, ...), auxiliaires (sel, épices, ...) et des produits finis destinés à la vente magasin (comptoir et présentoirs) ✓ Contrôler l'état de fraîcheur des matières premières et auxiliaires (couleur, odeur, touché)

<ul style="list-style-type: none"> ❖ La conformité des conditionnements/emballages des produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs) ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimum) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôler l'état général des conditionnements et des dates de DLC et DDM ✓ Vérifier l'adéquation du bon de commande et la livraison
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et conditions de stockage des parties de carcasse ❖ Les techniques de port de charges et d'acheminement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les matières premières et auxiliaires dans les locaux adéquats ou la chambre froide ✓ Acheminer et stocker les produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les types d'emballages, caractéristiques ❖ Le tri/recyclage des emballages 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déballer/Décartonner les matières premières et auxiliaires ✓ Déballer/Décartonner les produits finis destinés à la vente magasin (présentoirs) ✓ Trier les déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les fiches de stock ❖ Les procédures de traçabilité lors du stockage ❖ Les logiciels de gestion de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter les fiches de stock en tenant compte de la procédure de traçabilité ✓ Utiliser un logiciel de gestion de stocks
7.3 Préparer les postes de travail de l'atelier de préparations culinaires (cuisine)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire à la réalisation des plats traiteurs froids et chauds ✓ Choisir le matériel en fonction de la fiche technique/recette et de la quantité à réaliser
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'agencement des postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agencer les postes de travail de l'atelier/cuisine en fonction de la tâche

7.4 Effectuer la mise en place	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La fiche technique/recette (ingrédients, matériel et procédé de fabrication) ❖ L'organigramme de planification d'une fabrication technique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire, analyser les fiches techniques/recettes des plats traiteurs ✓ Planifier une fabrication technique
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les matières premières (composition, valeurs nutritives, ...) ❖ Les matières auxiliaires (composition, valeurs nutritives, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les matières premières et les matières auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les appareils de mesures ❖ Le coefficient de proportionnalité et le pourcentage ❖ Les unités de mesures ❖ Les grammages par personne 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réunir les matières premières et auxiliaires selon la fiche technique/recette ✓ Peser, mesurer et estimer les quantités de matières premières et auxiliaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel lié aux techniques d'apprêt des matières premières (définition) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Préparer les matières premières <ul style="list-style-type: none"> - Les fruits et légumes : <ul style="list-style-type: none"> ○ appliquer les techniques d'apprêt : écosser, effiler, monder, équeuter ○ canneler, émincer, ciseler, tailler, concasser, hacher, escaloper, râper - Les poissons/crustacés/coquillages : <ul style="list-style-type: none"> ○ appliquer les techniques d'apprêt : vider, écailler, dégorger, lever, désarêter, trancher, portionner, darner, ... - Les viandes (porc, bœuf, volaille, agneau, gibier, ...): <ul style="list-style-type: none"> ○ appliquer les techniques d'apprêt : parer, trancher, couper, lever, dénervier, éplucher, ficeler, brider, ...
7.5 Réaliser des plats traiteurs froids et chauds	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La planification des tâches ❖ L'organisation des tâches ❖ La gestion du temps ❖ La gestion de l'espace 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lister et organiser les tâches à réaliser ✓ Gérer le temps ✓ Gérer l'espace

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le vocabulaire professionnel lié aux types de cuisson ❖ Les techniques de cuisson : rôtir, sauter, poêler, griller, frire, cuire à la broche, braiser, cuire à l'étuvée, cuire à blanc, pocher, blanchir, vapeur, sous-vide, basse température, delta, ... ❖ Les températures de cuisson (à cœur, ambiantes, les appoints de cuisson) ❖ Les outils de mesures des températures ❖ La réglementation liée aux températures de cuisson et les dangers bactériologiques (guide d'autocontrôle) ❖ Le petit et gros matériel de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choisir une technique de cuisson en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - de la nature du produit - de la recette - de la demande spécifique - ... ✓ Appliquer les techniques de cuisson ✓ Adapter les techniques/l'appoint de cuisson en fonction de la finalité du produit (vendu comme plat à réchauffer) ✓ Utiliser le matériel adéquat ✓ Vérifier les températures (friteuse, four, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La classification et l'appellation des sauces ❖ Les fonds et les fumets ❖ Les liaisons ❖ Les sauces mères blanches et brunes ❖ Les sauces émulsionnées froides ❖ Les techniques d'élaboration des sauces ❖ Le matériel nécessaire à la confection des sauces 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser les sauces : <ul style="list-style-type: none"> - froides (émulsions stables et instables) - chaudes (fonds + liaisons, sauce tomate, ...) ✓ Utiliser le matériel adéquat
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les pâtes de base (brisée, à crêpes, à nouilles) : caractéristiques, techniques de fabrication, composition. ❖ Le vocabulaire professionnel (définitions) ❖ Le matériel nécessaire à la confection des pâtes de base 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser les pâtes de base : brisée, à crêpes, à nouilles ✓ Utiliser le matériel adéquat
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les soupes, les potages, les crèmes, les veloutés et les consommés 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser les soupes, les potages, les crèmes, les veloutés et les consommés
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les salades (composition, fiches techniques, législation, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser les salades composées froides
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les accompagnements (gratins, flancs, risotto, légumes, croquettes, fondus, ...) ❖ Les accords accompagnement - viande/poisson 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser les accompagnements
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les 6 gammes des produits alimentaires ❖ La fiche technique/recette 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer et respecter une fiche technique/recette ✓ Assembler les préparations et les produits
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les produits semi-finis 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser les produits semi-finis (pâte feuilletée, choux, ...)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les qualités organoleptiques des préparations (odeur, goût, consistance, aspect, ...) ❖ Moyens et astuces de correction des préparations 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier les qualités organoleptiques des préparations (odeur, goût, consistance, aspect, ...) ✓ Rectifier les préparations si nécessaire

❖ La valorisation et la récupération des excédents et des chutes (les enjeux économiques, environnementaux, ...)	✓ Récupérer et valoriser les excédents et chutes
7.6 Préparer à la vente	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Les décors simples (en fruits et légumes) ❖ Les techniques de décoration	✓ Dresser et décorer les produits sur plats
❖ Les emballages spécifiques (ravieres alu, plastique, sacs sous-vide, ...) ❖ Les techniques de remise à température	✓ Emballer/conditionner les produits
❖ La législation relative à l'étiquetage des produits traiteur ❖ Les types et les techniques d'étiquetage	✓ Etiqueter les produits en français et en seconde langue ✓ Assurer la traçabilité des produits
❖ Les lieux, les méthodes et les conditions de stockage	✓ Stocker les produits
7.7 Nettoyer, désinfecter, ranger le matériel et l'atelier selon le plan de nettoyage établi	
❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention)	✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
❖ Le plan de nettoyage et de désinfection ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits d'entretien, de désinfection et de l'eau	✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans les ateliers ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
7.8 Calculer le prix de vente (TVAC)	
❖ Le prix de vente ❖ La méthode de calcul d'un prix de vente : - les charges fixes et variables - les coefficients multiplicateurs (marges) ❖ L'influence du régime fiscal sur le calcul du prix de vente (forfaitaire, personne physique, ...)	✓ Calculer le prix de vente HTVA

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents facteurs influençant le prix de vente (promotion, prix du marché, saisons, ...) ❖ Les stratégies commerciales ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente TVAC ✓ Exprimer le prix de vente TVAC
7.9 Dresser le comptoir et les présentoirs	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel : <ul style="list-style-type: none"> - les spatules - les plats - les étiquettes "pique" - les couteaux - ... ❖ Le gros matériel : <ul style="list-style-type: none"> - les balances - les caisses enregistreuses - les trancheuses - la sous-videuse - les thermo-scelleuses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les consommables (papier emballage, essuie-tout, barquettes, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les consommables/disposables
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les allergènes et leur législation ❖ Les allergies alimentaires ❖ Les intolérances alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les allergènes présents dans les produits ✓ Identifier les allergies et les intolérances alimentaires
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'équilibre alimentaire ❖ Les groupes alimentaires/la pyramide alimentaire ❖ Les nutriments ❖ Les étiquettes alimentaires des produits : composition et valeur nutritive 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Expliciter les groupes alimentaires/la pyramide alimentaire ✓ Décrypter des étiquettes de produits alimentaires ✓ Déterminer la valeur nutritive des produits

❖ Les principaux régimes (sans sel, sans graisse, végétarien, ...)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les différentes règles concernant les régimes lors de l'élaboration des plats préparés ✓ Conseiller le client lors de la vente
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les outils spécifiques (fiches, étiquettes, outils informatiques, communication verbale, ...) ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Concevoir un outil d'information "client" concernant les caractéristiques des produits : <ul style="list-style-type: none"> - les allergènes en français et en seconde langue - les valeurs nutritives - ... ✓ Mettre, à disposition du client, les informations concernant les allergènes (en français et en seconde langue)
❖ Les principes FIFO/FEFO	✓ Appliquer le principe de rotation des produits dans le comptoir
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La réglementation spécifique des affaires économiques ❖ Les types et techniques d'étiquetage des produits ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etiqueter les produits en français et en seconde langue ✓ Assurer la traçabilité des produits
❖ Les types d'emballage	✓ Préparer les emballages pour la vente au comptoir
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les comptoirs frigorifiques (caractéristiques, fonctionnement, éclairage, entretien, ...) ❖ La législation concernant l'agencement du comptoir ❖ Les stratégies commerciales : promotions, mise en valeur des produits, tenue professionnelle du personnel, ... 	✓ Agencer et décorer le comptoir
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques d'agencement et de réassortiment ❖ Les présentoirs (caractéristiques, types, ...) ❖ Les stratégies commerciales 	✓ Agencer les présentoirs
7.10 Servir et conseiller le client	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes phases de la vente ❖ Les techniques de vente : <ul style="list-style-type: none"> - les techniques d'accueil - les règles de savoir-vivre et de déontologie - les types de client - la posture et l'attitude du vendeur (communication verbale et non-verbale) - la vente suggestive 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accueillir le client en français et en seconde langue ✓ Personnaliser l'accueil si possible en français et en seconde langue ✓ Appliquer les règles de déontologie et de savoir-vivre

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les conseils concernant : <ul style="list-style-type: none"> - le choix des viandes - la destination culinaire - les plats préparés - la conservation et le respect de la chaîne du froid - les accompagnements - les accords simples mets/vin - les allergènes - ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conseiller le client en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'utilisation des balances ❖ Les techniques d'emballages ❖ Les caisses enregistreuses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Servir le client en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents moyens de paiement (espèces, chèque-repas, terminaux de paiement, caisse automatique monnayeur "Cash Keeper", ...) ❖ Les opérations mathématiques de base 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Encaisser en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de vente 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prendre congé du client en français et en seconde langue
7.11 Vider le comptoir frigo et conditionner/stocker les marchandises	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de conditionnement ❖ Les règles de stockage ❖ Les principes FIFO/FEFO ❖ Les DLC (Date Limite de Consommation) ❖ Les différentes procédures de sécurité en matière d'hygiène et d'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vider le comptoir ✓ Conditionner et stocker les produits invendus ✓ Eliminer les produits impropres à la vente
7.12 Nettoyer, désinfecter, ranger l'espace de vente selon le plan de nettoyage établi	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection de l'espace de vente ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les lave-vaisselle (caractéristiques, fonctionnement, entretien, ...) ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans l'espace de vente ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les sources d'énergie : électricité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie
7.13 Clôturer la caisse	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'utilisation de la caisse enregistreuse, l'impression du ticket de clôture journalière ❖ Le journal de recette ❖ Le journal de caisse ❖ Le mécanisme de la TVA 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faire la caisse (Z) ✓ Compléter les documents administratifs (journal caisse/recette)
7.14 Appliquer les règles de sécurité, d'ergonomie et les techniques de manutention	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo-squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention ✓ Evaluer les risques professionnels
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
7.15 Appliquer les BPH et le système HACCP liés à la tâche	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des marchandises - de préparation du poste de travail - de la fabrication des plats traiteurs froids et chauds - du stockage - du nettoyage - du dressage du comptoir /présentoir - de la vente
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le système HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le système HACCP

UAA8	Acheter, réceptionner, traiter et commercialiser, un quartier avant et un quartier arrière de bœuf
-------------	---

Activités-clés	AC1 Traiter une carcasse porcine, bovine, ovine, de volaille, de gibier (découper, désosser, parer, éplucher, trier, conditionner, stocker)
	AC2 Portionner, conditionner, stocker des morceaux de viande, produits de viande (anatomiquement reconnaissable) et viandes préparées (anatomiquement non reconnaissable)
	AC7 Agencer et gérer un espace de vente (comptoir frigo et présentoirs)
	AC8 Acheter, vendre et conseiller
	AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin)
	AC11 Assurer la sécurité alimentaire
	AC12 S'autogérer et gérer du personnel
AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue	

COMPETENCE DE L'UAA8
En toute autonomie, acheter, réceptionner, traiter et commercialiser un quartier avant et un quartier arrière de bœuf. Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et respecter les procédures d'autocontrôle, de traçabilité, ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.

8.1 Acheter une carcasse bovine	
Savoirs	Aptitudes
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bovin vivant : <ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques - la conformation, l'état osseux, l'état musculaire, ... - l'influence des techniques d'engraissement sur la qualité de la viande (l'alimentation, ...) - les races bovines (belges et principales étrangères) - les différents labels - les circuits de la viande bovine 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les besoins au niveau de la vente (comptoir, commande) ✓ Acheter une carcasse bovine ✓ Nommer les différentes carcasses, parties de carcasse et viandes en français en seconde langue

<ul style="list-style-type: none"> - la traçabilité du bovin (de la naissance à la vente au détail) ❖ Le bovin abattu : <ul style="list-style-type: none"> - l'abattage du bovin et le bien-être animal - le bovin abattu - l'évolution de l'état de la viande depuis l'abattage à la maturation (métabolisme du muscle après abattage) - l'évolution de la coloration de la viande (oxydation, cuisson, influences des sels, ...) - les caractéristiques (sexe, état de viande, de graisse, d'os, ...) - les observations permettant d'identifier le sexe, l'espèce et l'âge des carcasses (couleur de la viande, de la graisse, des cartilages, ...) - les circuits courts et les différentes filières d'achat - les estampilles, la fiche d'identification des carcasses - le squelette - le marché, mercuriale, consommation en Belgique ❖ Les caractéristiques spécifiques de la viande : <ul style="list-style-type: none"> - la qualité (couleur-tendreté-succulence-saveur) - les 3 catégories - les viandes persillées, marbrées - les fibres de la viande 	
8.2 Réceptionner et stocker un quartier avant et un quartier arrière de bœuf (mode externe)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le système HACCP ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en place un système HACCP sur le traitement complet de quartiers bovins
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les documents de transport et d'identification des carcasses : <ul style="list-style-type: none"> - bon de livraison - documents d'identification de traçabilité des carcasses ❖ Le classement des documents ❖ Les registres in et out 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la présence d'une fiche d'identification sur chaque quartier ou partie de quartier ✓ Lire, comprendre et interpréter les différents documents liés au transport et à l'identification des carcasses ✓ Classer et enregistrer les documents de traçabilité dans les registres in et out

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le bon de livraison/la facture d'achat ❖ Le bon de commande ❖ Le matériel de mesures (thermomètres sonde, thermomètre infra-rouge, bascule/balance, pH mètre, ...) ❖ La législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des carcasses ❖ Les indicateurs de fraîcheur (couleur, odeur, touché) ❖ Les notions de pH ❖ L'enregistrement des températures et des pH ❖ Les techniques de mesures ❖ Les unités de mesures 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier l'adéquation de la livraison avec le bon de commande ✓ Peser les carcasses ✓ Appliquer la législation et les normes européennes contrôlées par l'AFSCA concernant la réception des carcasses : <ul style="list-style-type: none"> - prendre la température et l'enregistrer dans le document ad hoc - mesurer le pH et l'enregistrer dans le document ad hoc ✓ Lire, comprendre, interpréter les mesures ✓ Contrôler l'état de fraîcheur des parties de carcasse (couleur, odeur, touché)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les caractéristiques des différentes parties d'une demi-carcasse bovine 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les différentes parties d'une demi-carcasse bovine
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lieux et les conditions de stockage des carcasses ❖ Les techniques de port de charges et d'acheminement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acheminer et stocker les carcasses dans le local adéquat ou la chambre froide
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La réclamation ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication ❖ La note de crédit 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Introduire une réclamation ✓ Lire, comprendre, interpréter une note de crédit
8.3 Préparer le poste de travail de l'atelier	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le matériel et les techniques de prélèvement d'analyses bactériologiques ❖ Les dangers microbiologiques ❖ Les normes de conformité bactériologique ❖ Les procédures d'autocontrôle (guide autocontrôle) ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle en vérifiant la conformité bactériologique du plan de travail, de l'outillage et des locaux ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel (description, utilisation, règles de sécurité) ❖ Le gros matériel (description, utilisation, règles de sécurité) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire au traitement des carcasses
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les critères visuels de propreté d'un plan de travail et de l'outillage 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier la propreté visuelle du plan de travail et de l'outillage
8.4 Découper les quartiers avant et arrière de bœuf	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La technique de découpe suspendue ❖ La technique de découpe sur table ❖ L'appellation des différentes parties, des morceaux, des os ❖ La situation anatomique des différentes parties, des morceaux, des os, 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les différentes techniques de découpe
8.5 Désosser, parer, éplucher, trier les différentes parties	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La planification des tâches ❖ L'organisation des tâches ❖ La gestion du temps ❖ La gestion de l'espace 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lister et organiser les tâches à réaliser ✓ Gérer le temps ✓ Gérer l'espace
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de désossement des différentes parties ❖ Les techniques de parage, d'épluchement : <ul style="list-style-type: none"> - manuelles - mécanique (éplucheuse) ❖ Le triage des viandes ❖ L'appellation des différentes parties, des morceaux, des os ❖ La situation anatomique des différentes parties, des morceaux, des os 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Désosser, parer, éplucher et trier les différentes parties
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles de tri et d'évacuation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trier et évacuer les déchets
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La gestion du temps 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gérer le temps
8.6 Conditionner, étiqueter et stocker les viandes	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La planification des tâches ❖ L'organisation des tâches ❖ La gestion du temps 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organiser les tâches ✓ Gérer le temps ✓ Gérer l'espace

❖ La gestion de l'espace	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les méthodes de conditionnement (emballeuse, rétracteuse, sous-videuse) ❖ La machine sous-vide ❖ La rétracteuse ❖ L'emballeuse ❖ Les matériaux de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conditionner les viandes fraîches
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La traçabilité des viandes bovines ❖ La législation relative à l'étiquetage ❖ Les types et les techniques d'étiquetage des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assurer la traçabilité des viandes bovines ✓ Etiqueter les viandes fraîches en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de conservation des viandes fraîches (le sous-vide/la rétraction, la réfrigération, la congélation) ❖ Les techniques de stockage ❖ Les lieux de stockage (Chambres positives et négatives) <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques (murs, sols, portes) - paramètres (température, hygrométrie, ventilation) - zones (les différentes zones de stockage au sein d'un même local) - matériel - équipement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conserver et stocker les viandes fraîches
8.7 Nettoyer, désinfecter, ranger l'espace de vente selon le plan de nettoyage établi	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan de nettoyage et de désinfection de l'espace de vente ❖ Les techniques de nettoyage ❖ Les lave-vaisselle (caractéristiques, fonctionnement, entretien, ...) ❖ Les techniques de désinfection ❖ Les produits de nettoyage et de désinfection ❖ L'utilisation rationnelle des produits de nettoyage, de désinfection et de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer le plan de nettoyage mis en place dans l'espace de vente ✓ Travailler de façon rationnelle (sans gaspillage)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les sources d'énergie : électricité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser rationnellement les sources d'énergie

8.8 Dresser un comptoir

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les points d'attention (PA) ❖ Les points critiques de contrôle (PCC) ❖ Les mesures correctives liées aux PCC (Points Critiques de Contrôle) et aux PA (Points d'Attention) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer l'autocontrôle ✓ Appliquer les mesures correctives si nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le petit matériel : <ul style="list-style-type: none"> - les spatules - les plats - les étiquettes "pique" - les couteaux - ... ❖ Le gros matériel : <ul style="list-style-type: none"> - les balances - les caisses enregistreuses - les trancheuses - les sous-videuses - les thermo-scelleuses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et préparer le matériel nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les consommables (papier emballage, essuie-tout, barquettes, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les consommables/disposables
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les allergènes et leur législation ❖ Les allergies alimentaires ❖ Les intolérances alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les allergènes présents dans les produits
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les nutriments ❖ La composition du muscle ❖ Les valeurs nutritives ❖ Les 3 catégories de viande et leur valeur alimentaire ❖ L'influence des techniques utilisées (triage, parage, épluchement) sur la valeur nutritive de la viande 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déterminer la valeur nutritive des viandes bovines
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les outils spécifiques (fiches, étiquettes, outils informatiques, communication verbale, ...) ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Concevoir un outil d'information "client" concernant les caractéristiques des produits : <ul style="list-style-type: none"> - les allergènes en français et en seconde langue - les valeurs nutritives - ...

	✓ Mettre, à disposition du client, l'information (en français et en seconde langue pour les allergènes uniquement)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les comptoirs frigorifiques (caractéristiques, fonctionnement, éclairage, entretien, ...) ❖ La législation concernant l'agencement du comptoir ❖ Les stratégies commerciales : promotions, mise en valeur des produits, tenue professionnelle du personnel, ... 	✓ Agencer et décorer le comptoir
❖ Les principes FIFO/FEFO	✓ Appliquer le principe de rotation des produits dans le comptoir
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La réglementation spécifique des affaires économiques ❖ Les types et les techniques d'étiquetage des produits ❖ Les règles d'étiquetage (législation, contenu) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etiqueter les produits en français et en seconde langue ✓ Assurer la traçabilité des produits
❖ Les types d'emballages	✓ Préparer les emballages pour la vente au comptoir
8.9 Prendre et préparer une commande	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les modes/techniques/outils de communication ❖ Le carnet de commande, les outils numériques, ... 	✓ Prendre une commande oralement en français et en seconde langue (au comptoir, au téléphone)
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'utilisation de la trancheuse ❖ L'utilisation de la balance ❖ L'utilisation de la caisse enregistreuse ❖ L'utilisation du petit matériel ❖ Les emballages 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Préparer une commande comptoir : <ul style="list-style-type: none"> - portionner - trancher - couper - emballer
❖ Le cahier des charges (restaurants, institutions, ...)	✓ Préparer une commande en respectant un cahier des charges

8.10 Calculer le prix de vente	
❖ L'analyse valeur d'un quartier bovin (calcul du rendement)	✓ Réaliser une analyse valeur d'un quartier bovin
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de vente ❖ Le marché (le seuil de résistance, le fil rouge, ...) ❖ La méthode de calcul d'un prix de vente : <ul style="list-style-type: none"> - les charges fixes et variables - les coefficients multiplicateurs (marges) ❖ L'influence du régime fiscal sur le calcul du prix de vente (forfaitaire, personne physique, ...) ❖ Les différents facteurs influençant le prix de vente (promotion, prix du marché, saisons, l'offre et la demande, ...) ❖ Les stratégies commerciales ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente ✓ Analyser le marché ✓ Adapter le prix de vente en fonction du marché
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente TVAC ✓ Exprimer le prix de vente TVAC
❖ La facture (remise, rabais, ristourne « RRR », emballages, différents taux de TVA)	✓ Etablir une facture (complexe)
❖ La note de crédit – la note de débit	✓ Etablir une note de crédit/de débit
❖ Les modes de classement des documents administratifs	✓ Classer des documents administratifs
8.11 Servir et conseiller le client	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes phases de la vente ❖ Les techniques de vente : <ul style="list-style-type: none"> - les techniques d'accueil - les règles de savoir-vivre et de déontologie - les types de clients - la posture et l'attitude du vendeur (Communication verbale et non-verbale) - la vente suggestive 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accueillir le client en français et en seconde langue ✓ Personnaliser l'accueil si possible en français et en seconde langue ✓ Appliquer les règles de déontologie et de savoir-vivre
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les conseils concernant : <ul style="list-style-type: none"> - le choix des viandes - la destination culinaire - les accompagnements 	✓ Conseiller le client en français et en seconde langue

<ul style="list-style-type: none"> - les accords simples mets/vin - la conservation et le respect de la chaîne du froid - les allergènes - ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'utilisation des balances ❖ Les techniques d'emballages ❖ Les caisses enregistreuses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Servir le client en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différents moyens de paiement (espèces, chèque-repas, terminaux de paiement, caisse automatique monnayeur "Cash Keeper", ...) ❖ Les opérations mathématiques de base 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Encaisser en français et en seconde langue
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les techniques de vente 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prendre congé du client en français et en seconde langue
8.12 Clôturer la caisse	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ L'utilisation de la caisse enregistreuse, l'impression du ticket de clôture journalière ❖ Le journal de recette ❖ Le journal de caisse ❖ Mécanisme de la TVA 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faire la caisse (Z) ✓ Compléter les documents administratifs (Journal caisse/recette)
8.13 Appliquer les règles de sécurité, d'ergonomie et les techniques de manutention	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les notions de secourisme (brûlures, coupures, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les gestes de premiers secours
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les règles d'ergonomie et les techniques de manutention 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les règles d'ergonomie et les techniques de manutention
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les postures de travail ❖ Le port des charges ❖ Les troubles musculo-squelettiques ❖ Les risques professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluer les risques professionnels
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité
8.14 Appliquer les BPH et le système HACCP liés à la tâche	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appliquer les BPH lors : <ul style="list-style-type: none"> - de la réception des quartiers de bovins - de la préparation du poste de travail - du stockage - du nettoyage - du dressage du comptoir

	- de la vente
❖ Le système HACCP	✓ Appliquer le système HACCP

UAA9	Développer un projet de création / reprise d'une boucherie-charcuterie artisanale
-------------	--

Activités-clés	AC9 Prendre ou créer une entreprise AC10 Gérer une boucherie (les ateliers de découpe, de préparation de charcuteries/ salaisons et le magasin) AC11 Assurer la sécurité alimentaire AC12 S'autogérer et gérer du personnel AC13 Communiquer en français et dans une seconde langue
-----------------------	--

COMPETENCE DE L'UAA9

Au travers d'un dossier, développer un projet de création /de reprise d'une boucherie-charcuterie artisanale. Lire, rédiger, comprendre, interpréter les documents (administratifs, fiscaux, sociaux, commerciaux, comptables), et mettre en place toutes les stratégies pour pérenniser l'activité professionnelle.

9.1 Evaluer ses qualités entrepreneuriales	
Savoirs	Aptitudes
❖ Les motivations, qualités / atouts (diplôme, formation, expérience professionnelle) et faiblesses / défauts personnels	✓ Comparer son profil personnel et le profil de boucher
❖ Les qualités entrepreneuriales : motivations, qualités, attitudes (esprit d'innovation et de création)	✓ Clarifier, affiner son projet personnel (création, reprise, produits / services)
❖ Les facteurs de réussite de son projet	✓ Développer l'esprit entrepreneurial
❖ Les facteurs limitants de son projet	
❖ Les besoins de formation	✓ Identifier les besoins de formation
9.2 Evaluer les possibilités de création/reprise d'une boucherie artisanale	
❖ Les activités professionnelles liées à son projet	✓ Décrire les activités professionnelles liées à son projet
❖ Les sources d'informations relatives aux activités et institutions professionnelles, à la création d'entreprise (Banque Carrefour Entreprise (BCE), les chambres de commerce, ...)	✓ Rechercher différentes sources documentaires (numérisées ou autres) ✓ Identifier les conditions d'exercice du métier - le contexte économique, le contexte social et les ressources nécessaires à la réalisation du projet

9.3 Analyser le marché et l'environnement commercial	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les institutions de référence : la fédération nationale des bouchers charcutiers et traiteurs de Belgique, les banques, ... ❖ Les salons professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechercher différentes sources d'informations relatives au marché, à l'environnement commercial
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les facteurs influençant la dynamique commerciale d'une zone de chalandise ❖ L'analyse qualitative du produit, de la clientèle potentielle, du marché, de la concurrence ❖ Les sociétés de consultation, étude de marché, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Situer le projet d'activité dans un environnement géographique, socio-économique et concurrentiel en interprétant les données disponibles (enquêtes, études de marché)
9.4 Lister les charges financières liées à la création/reprise d'une boucherie	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les éléments constitutifs d'un fonds de commerce (l'immeuble, immobilisations, clientèle, stock de matériel/marchandises, trésorerie minimale, ...) ❖ Le plan d'investissement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lister les charges à effectuer pour démarrer/ reprendre une activité
9.5 Choisir une stratégie commerciale	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de revient ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de revient ✓
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le prix de vente ❖ La TVA et son mécanisme ❖ Les principes de base de l'arithmétique commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calculer le prix de vente TVAC
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les différentes stratégies commerciales : marketing mix (« les 4 P », « les 5 C ») ❖ Les principes légaux et réglementaires de la loi relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur : <ul style="list-style-type: none"> - l'information concernant : l'indication des prix, l'indication de la qualité, la protection du consommateur - les pratiques publicitaires - les clauses abusives - la fermeture hebdomadaire - l'étiquetage - les périodes de soldes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Illustrer les différents concepts de stratégie commerciale par des exemples adaptés au projet d'activité ✓ Sélectionner les concepts de stratégie commerciale les plus appropriés à son projet d'activité ✓ Identifier l'impact des réglementations spécifiques à son projet d'activité

<ul style="list-style-type: none"> - ... ❖ Les modes/les techniques/les outils de communication (newsletter, intranet, affiches, ...) 	
9.6 Effectuer les démarches nécessaires à l'ouverture de l'activité	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les démarches nécessaires à la création d'entreprise (individuelle/société) et les organismes correspondants : <ul style="list-style-type: none"> - l'ouverture d'un compte bancaire spécifique à l'activité professionnelle (banque) - le n° d'identification d'entreprise, le n° d'établissement (Guichet d'entreprise) - la constitution de la société, l'enregistrement de l'acte, la parution au moniteur, l'introduction des données dans la Banque Carrefour des Entreprises (notaire, tribunal de commerce, bureau d'enregistrement du SPF Finances), n° de T.V.A. (guichet d'entreprise, bureau local de contrôle T.V.A.) - l'affiliation à une caisse d'assurances sociales - l'affiliation à l'ONSS, à un secrétariat social - l'affiliation à une mutualité - la demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément (AFSCA) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Exploiter les différentes sources (numérisées ou autres) d'informations relatives aux démarches nécessaires à la création d'entreprise ✓ Identifier l'ordre chronologique des démarches à réaliser ✓ Identifier les frais inhérents aux différentes démarches
9.7 Collecter les informations utiles à l'élaboration d'un plan financier	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan d'investissement ❖ Le plan financier (aspects légaux et champs d'application, responsabilité) ❖ Le compte de résultat prévisionnel : chiffre d'affaires, marge brute, frais professionnels, le plan d'amortissement ❖ Le plan d'amortissement (linéaire) ❖ Les différentes sources d'aide à l'élaboration des différents documents (guichet d'entreprise, offices de création d'entreprise, banques) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechercher différentes sources d'aide à l'élaboration d'un plan financier ✓ Estimer les ventes générées par son activité ✓ Identifier les éléments utiles au plan de trésorerie ✓ Identifier les éléments de calcul du seuil de rentabilité
9.8 Déterminer les sources de financement	

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les sources de financement personnel (épargne), privé, public (subsidés, aides) ❖ Les formes de crédit : à moyen et à long terme (crédit d'investissement, leasing, crédit hypothécaire, prêt personnel à tempérament) ❖ Les incitants fiscaux (dispense de versements anticipés) alloués par les pouvoirs publics des différents niveaux de pouvoir 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechercher différentes sources documentaires (numérisées ou autres) relatives au financement (banques, établissements de crédit, fonds de participation, institutions de micro-crédit) ✓ Identifier les sources de financement public et privé ✓ Identifier les formes de crédit
9.9 Déterminer les démarches administratives préalables à l'exercice de l'activité envisagée	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les contraintes réglementaires à l'exercice de l'activité ❖ Les démarches administratives préalables à l'exercice de l'activité ❖ Les incitants publics à la création et au développement de la boucherie 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les règles et procédures d'installation et d'accès à la profession ✓ Identifier les contraintes et les démarches à réaliser (nature et modalités) en lien avec le choix de l'activité
9.10 Choisir la forme juridique et le statut les plus adaptés	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les formes juridiques ❖ Les principales formes de société ❖ Les différents statuts 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les caractéristiques de différentes formes juridiques ✓ Comparer les principaux avantages et inconvénients (patrimoniaux, comptables, fiscaux, sociaux) des différentes formes juridiques ✓ Identifier la forme juridique et le statut les plus adaptés à son projet ✓ Identifier les organismes référents, les procédures à respecter
9.11 Approuver un plan financier	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le plan d'investissement : frais d'établissement et de lancement, immeuble - construction, installations - machines - outillages, mobilier - matériel roulant, stock ❖ Le plan de financement : capitaux propres, fonds empruntés ❖ Le compte de résultat prévisionnel : chiffre d'affaires, marge brute, frais professionnels, le plan d'amortissement ❖ Le plan de trésorerie : recettes, dépenses 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compléter un plan financier à partir d'un plan de référence ✓ Lire et interpréter : <ul style="list-style-type: none"> - un plan d'investissement - un plan de financement - un compte de résultats prévisionnel - un tableau de trésorerie
9.12 Comparer les implications des régimes matrimoniaux et du régime fiscal	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les composants principaux des régimes matrimoniaux et de la cohabitation légale ❖ Les spécificités des régimes fiscaux (IPP, ISOC) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comparer les avantages et inconvénients de différents régimes matrimoniaux et de la cohabitation légale ✓ Etablir le lien entre régime fiscal et forme juridique

9.13 Déterminer la base minimale de droits sociaux, les risques couverts, les limites de couverture	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les droits et devoirs liés au statut du travailleur indépendant ❖ Identification de la situation sociale de l'aidant, du conjoint-aidant, des gérants, ... ❖ La faillite ❖ Le concordat 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Décrire les caractéristiques principales des droits, devoirs et risques liés aux différents statuts sociaux ✓ S'informer sur les conditions de réorganisation judiciaire et les raisons de l'excusabilité, ...
9.14 Identifier les conséquences des types du contrat sur le projet	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les composants principaux des contrats commerciaux (bail commercial, franchise, gérance ...) : - le champ d'application et la définition des dispositions légales - les droits et les obligations des parties prenantes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comparer avantages et inconvénients des différentes formes de contrats commerciaux ✓ Identifier l'intérêt d'un contrat de franchise ou d'une gérance ✓ Identifier les conséquences du type de contrat commercial sur le projet d'entreprise : durée, enregistrement, renouvellement, indexation
9.15 Souscrire les contrats d'assurance	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les assurances obligatoires : accidents du travail pour le personnel occupé, RC auto, assurance objective ❖ Les assurances utiles : assurance incendie, assurance RC (exploitation et administrateur), assurance vie et groupe, assurance revenu garanti, assurances sociales complémentaires ❖ Les composants principaux d'un contrat d'assurance (risques et couvertures) ❖ Les responsabilités : morale, légale, civile 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechercher différentes sources (numérisées ou autres) d'informations relatives aux assurances ✓ Identifier les différentes démarches à effectuer, les organismes correspondants ✓ Comparer les différentes propositions (coûts, conditions) ✓ Sélectionner les assurances obligatoires et facultatives les plus adaptées au projet d'entreprise
9.16 Recruter du personnel	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La gestion prévisionnelle des emplois et compétences ❖ La description de fonction d'un poste de travail ❖ Le mode de recrutement (cadre juridique de l'embauche), les supports d'offres d'emploi (internet) ❖ Les organismes publics et privés d'aide au recrutement ❖ Les questionnaires-types d'entretien à l'embauche ❖ Les politiques à l'emploi et types de contrat de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les besoins prévisibles de personnel ✓ Décrire les emplois à pourvoir ✓ Choisir des modes de recrutements et des supports d'offres d'emploi ✓ Rédiger des annonces, suivre la diffusion ✓ Préparer les entretiens d'embauche ✓ Mener un entretien d'embauche

9.17 Choisir un contrat de travail	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les lois sur le travail : réglementation du travail, droit et code du travail, bien-être au travail, médecine du travail, statut du personnel à engager, commissions paritaires et conventions collectives, rémunérations (obligation de rémunération, égalité homme/femme) ❖ Les différentes formes et types de contrat de travail : portée, durée, obligations réciproques, responsabilités ❖ Les conséquences d'un choix de contrat ❖ Les incitants à l'embauche 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les obligations du chef d'entreprise à l'égard du personnel en matière de responsabilité civile ✓ Comparer des contrats de travail
9.18 Appliquer les réglementations relatives au personnel de l'entreprise en partenariat avec un secrétariat social	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les opérations relatives aux salaires : cotisations patronales et coût salarial, chèques-repas, frais de transport, pécule de vacances ❖ Les secrétariats sociaux ❖ Les documents du secrétariat social (feuille de prestations, attestation de vacances, attestation d'occupation) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sélectionner un secrétariat social ✓ Répertorier les documents à fournir au secrétariat social ✓ Compléter les documents à fournir au secrétariat social ✓ Décoder les éléments du calcul effectué par le secrétariat social ✓ Formuler des questions et remarques utiles au secrétariat social
9.19 Gérer les opérations relatives aux stocks	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La gestion économique des stocks ❖ L'impact du coût des stocks dans la comptabilité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier le rôle des stocks, les inconvénients des stocks, la gestion économique des stocks ✓ Estimer le niveau optimal des stocks ✓ Procéder à des inventaires réguliers ✓ Définir un plan de stockage ✓ Déterminer la méthode d'évaluation la plus adaptée
9.20 Approuver la comptabilité (mode manuel et encodage informatique)	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ La pratique des livres comptables (journaux, livre de caisse) ❖ Le chiffre d'affaires, le cash-flow ❖ Les postes du bilan et les masses bilantaires (Plan Comptable Minimum Normalisé / PCMN) ❖ Les rubriques du compte de résultats 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les factures d'entrées, de sorties, les pièces financières ✓ Classer les factures d'entrées, de sorties, les pièces financières ✓ Vérifier les factures d'entrées, de sorties, les pièces financières ✓ Compléter les livres ad hoc (comptabilité forfaitaire) ✓ Enregistrer les opérations de base (comptabilité en partie double) ✓ Déterminer et analyser le résultat ✓ Analyser le bilan (fonds de roulement)

9.21 Compléter sa déclaration TVA	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les principes et obligations TVA ❖ Les différents régimes de taxation (régime normal, régimes du forfait, du cocontractant) ❖ Les déclarations mensuelles et trimestrielles 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Décrire le mécanisme général de TVA (l'assujetti et ses obligations) ✓ Identifier les composants d'un document de déclaration TVA ✓ Collecter les éléments nécessaires à l'encodage de la déclaration TVA ✓ Encoder et envoyer la déclaration TVA par voie électronique ✓ Vérifier le décompte final avec le service comptable ✓ Formuler des questions et remarques utiles au service comptable
9.22 Participer à une déclaration d'impôts réalisée par un service comptable	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Les principes fiscaux généraux (IPP et ISOC) ❖ Les différents revenus ❖ La déductibilité des frais : déductibilité des frais généraux, limitation fiscale, frais professionnels réels, précomptes ❖ Les versements anticipés ❖ Les barèmes IPP (principes de calcul) ❖ La déclaration IPP 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Collecter les informations nécessaires à la rédaction de la déclaration fiscale (IPP, ISOC) ✓ Identifier le type de revenus, la déductibilité des frais, les précomptes et versements anticipés ✓ Distinguer les opérations privées et professionnelles ✓ Appliquer les obligations liées aux réglementations fiscales ✓ Identifier les avantages fiscaux liés à son statut (IPP, ISOC) ✓ Tenir le livre des inventaires ✓ Transmettre tous les documents utiles au service comptable ✓ Vérifier le projet de déclaration d'impôts réalisé par le service comptable ✓ Formuler des questions et remarques utiles au service comptable (planification, politique de versements anticipés, voie d'imposition la plus faible, base imposable et progressivité, bénéfice fiscal)

Glossaire

➤ Abats : ensemble des parties comestibles des animaux de boucherie, en dehors de la viande (le cœur, le foie, la langue, la cervelle, la rate, les poumons et le ris sont appelés <i>abats rouges</i> tandis que les pieds, la tête et l'estomac sont appelés <i>abats blancs</i>).
➤ 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.
➤ Déchets de boucherie : os, graisse, aponévroses...
➤ Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux.
➤ Découpe primaire ou Grosse découpe : découper une carcasse en différentes parties.
➤ Découpe secondaire : traiter (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la découpe primaire.
➤ Fiche de production : document déterminant le travail à réaliser en fonction des besoins spécifiques d'une commande (rôtis, sautés, ...) ou d'une production (charcuterie, salaison, ...) et leurs caractéristiques (calibre, poids, quantité, ...).
➤ Fiche technique de fabrication ou recette : document comprenant le procédé de fabrication, les ingrédients, le matériel, les points de sécurité, ...
➤ Gros matériel : les machines, tables, blocs ...
➤ Les matières auxiliaires : épices, aromates, additifs, agents de liaison, légumes, fruits
➤ Les matières premières : principaux ingrédients d'une préparation telles que pièces de viande, chutes de viande, abats, sang, gelée ...
➤ Morceau de viande : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée.
➤ Parage : action de parer les morceaux de viande bruts, afin de les rendre propres à la consommation.
➤ Parer : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues.

➤ Petit matériel : matériel qui tient dans la main.
➤ Pièce de viande : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles.
➤ Pièce technique : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande (ex: grosse cuisse, grosse tête,...).
➤ Préparations de viandes : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.
➤ Spécialités bouchères : production de viandes fraîches ayant subi une transformation (haché, saucisses, brochettes, viandes panées, ...).
➤ Viandes fraîches : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.
➤ Viandes hachées : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel.
➤ Viandes préparées : les viandes avec un ajout de denrées alimentaires, additifs, condiments : marinés, brochettes, carpaccio,...
➤ Volaille : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites.
Acronymes
➤ AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.
➤ AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.
➤ AOP : Appellation d'Origine Protégée.
➤ B2B : Business to Business. Activités commerciales d'entreprise à entreprise d'un même secteur d'activité.
➤ B2C : Business to Consumer. Activités commerciales d'entreprise à consommateur.

➤ DDM : Date de Durabilité Minimum.
➤ DLC : Date Limite de Consommation.
➤ EPI : Equipement Professionnel Individuel. Il s'agit de tout équipement destiné à être porté ou tenu par le travailleur pour le protéger contre un ou plusieurs risques susceptibles de mettre en péril sa sécurité ou sa santé au travail. En font également partie tous les compléments ou accessoires qui peuvent contribuer à cet objectif.
➤ FEFO : First expired, First out (premier périmé, premier sorti). Système pour la gestion des stocks, dans lequel les produits périmés le plus tôt doivent être transformés ou vendus les premiers.
➤ FIFO : First in, First out (premier entré, premier sorti) Système de gestion de stock par lequel les produits les plus vieux sont utilisés en premier lieu.
➤ HACCP : Hazard Analysis of Critical Control Points. Analyse des risques et la maîtrise des points critiques pour la sécurité alimentaire.
➤ IGP : Indication Géographique Protégée.
➤ IPP : Impôt des personnes physiques.
➤ ISOC : Impôt des sociétés.
➤ MRS : Matériaux à Risques Spécifiés. Parties de bovins, caprins et ovins dont le soupçon existe qu'ils puissent occasionner un endommagement de la cervelle humaine (La maladie de Creutzfeld-Jacob « ESB »).
➤ PA : les Points d'Attention. Une étape du processus qui contient un risque possible pour la sécurité d'une denrée alimentaire. Ces dangers peuvent être maîtrisés ou éliminés par des Bonnes Pratiques d'Hygiène ou des mesures spécifiques.
➤ PCC : Point de Contrôle Critique ou CCP (Critical Control Point). Un point de contrôle critique est une étape du processus sur lequel un contrôle peut être exercé et où ce contrôle est essentiel pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable un danger.
➤ pH : degré d'acidité. Le degré d'acidité varie de 0 (très acide) jusqu'à 14 (très basique); 7 = neutre.
➤ RRR : Remise, Rabais, Ristourne. En économie, réduction commerciale.
➤ STG : Spécialité Traditionnelle Garantie.

Troisième partie

Éléments 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 du 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 ».

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. L'équipe éducative trouvera ici des occasions pour susciter l'intérêt des élèves.

Par exemple, les cours de **Formation historique, géographique, sociale et économique** trouveront de nombreuses opportunités d'exercer l'esprit critique, les compétences économiques et géographiques.

Le cours de **Français** peut rappeler savoirs, compétences et aptitudes qui permettent la précision des rapports. On trouvera de nombreuses autres opportunités de créer des situations porteuses de sens en lien avec la communication. Le cours doit permettre au futur, « artisan boucher-charcutier » au minimum, de comprendre son métier, de dialoguer ses fournisseurs, ses clients et son personnel ; il doit lui permettre de rédiger de manière exacte et compréhensible des rapports ; il doit également lui permettre de lire les différentes notices ou demandes.

Les langues étrangères sont incontournables dans le métier de l'artisan. Le(s) professeur(s) pourra/pourront trouver, dans le profil, de nombreuses possibilités pour lier les langues au métier.

Quatrième partie

Profil d'évaluation (PE)

Vous retrouverez ci-dessous un tableau récapitulatif qui reprend le **nombre d'attestations** de validation à délivrer.

Il y aura lieu de décerner **neuf attestations** de validation au total pour l'obtention du certificat de qualification "Artisan boucher-charcutier/Artisane bouchère-charcutière".

UAA 1	1 Attestation	Réaliser une charcuterie : le boudin blanc
UAA 2	1 Attestation	Traiter une demi-carcasse porcine pour les besoins d'une commande de viandes fraîches, de spécialités bouchères et de charcuteries cuites à base de viande, de gelée et de sang
UAA 3	1 Attestation	Réaliser des salaisons crues et cuites
UAA 4	1 Attestation	Réaliser des produits de viande fermentée et faire un appel d'offres
UAA 5	1 Attestation	Réaliser des charcuteries à base de foie et de pâte fine, dont une répondant à un besoin spécifique
UAA 6	1 Attestation	Commander, réceptionner et traiter un choix de carcasses entières ou partielles de volaille, d'agneau et de gibier. Présenter les viandes dans le comptoir, vendre, conseiller la clientèle en français et en seconde langue. Gérer une réclamation
UAA 7	1 Attestation	Réaliser et présenter dans un comptoir frigo, des plats traiteur chauds et froids - Assortir un présentoir - Servir et conseiller la clientèle en français et en seconde langue
UAA 8	1 Attestation	Acheter, réceptionner, traiter et commercialiser, un quartier avant et un quartier arrière de bœuf
UAA 9	1 Attestation	Développer un projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie artisanale

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1

UAA1 - Réaliser une charcuterie : le boudin blanc

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

Sur base d'une fiche technique de fabrication :

- réaliser un bon de commande (interne)
- réceptionner la commande
- réaliser un boudin blanc
- conditionner et stocker le produit fini
- calculer le prix de revient

✓ **Mise en situation**

- Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle

✓ **Complexité**

- Réaliser entre 4 et 5 kg de boudin blanc au hache-viande et emboyauté en menu de porc
- Stocker les boudins blancs sur plaque et les filmer

✓ **Autonomie**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **Temps de réalisation**

- 4 périodes de 50'

✓ **Conditions de réalisation/À fournir à l'apprenant**

- Equipements, matériels, machines cf. profil d'équipement
- Matières premières et auxiliaires
- Fiche technique de fabrication

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 Le bon de commande est en adéquation avec la fiche technique de fabrication (interne)		
	2.2 La procédure de réception des marchandises est correcte		
	2.3 Le boudin blanc est conforme à la demande (quantité, goût, aspect)		
	2.4 Le conditionnement et le stockage du produit fini sont conformes		
	2.5 Le calcul du prix de revient est cohérent		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
	3.3 Les techniques mobilisées sont efficaces et pertinentes		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

*« L'attitude professionnelle » fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2

UAA2 - Traiter une demi-carcasse porcine pour les besoins d'une commande de viandes fraîches, de spécialités bouchères et de charcuteries cuites à base de viande, de gelée et de sang

ELÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

- Planifier par écrit une production pour les besoins d'une commande
- Réceptionner une demi-carcasse porcine
- Réceptionner les matières premières et auxiliaires
- Stocker les matières premières et auxiliaires
- Gérer le stock administrativement
- Traiter une demi-carcasse porcine sur base d'une commande
- Préparer une commande de viande fraîche

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- réaliser des spécialités bouchères
- réaliser une charcuterie à base de viande
- réaliser une charcuterie à base de sang
- réaliser une charcuterie à base de gelée
- conditionner, étiqueter et stocker les produits réalisés et les marchandises exédentaires
- calculer les prix de vente des charcuteries
- établir une facture pour les charcuteries

✓ **Mise en situation**

- Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle

✓ **Complexité**

- Préparer, à partir d'une demi-carcasse de porc, la commande composée au minimum de :
1. Pour la boucherie :
 - 6 mignonettes de 140 g
 - 6 côtes de porc
 - 1 rôti de porc casserole de 1 kg
 - 1 rôti de porc four de 1,5 kg
 2. Pour les spécialités bouchères :
 - 2 kg de hachis
 - 2 kg de saucisses de campagne portionnées
 - 4 steaks suisses
 - 10 brochettes marinées
 - 5 crépinettes
 3. Pour la charcuterie à base de sang : 4 kg de boudin noir emboyauté en menu de bœuf, conditionné sous-vide
 4. Pour la charcuterie à base de gelée : 2 kg de tête pressée présentée en forme
 5. Pour la charcuterie à base de viande : 4 kg de pain de viande charcutier (mixte cutter/hache-viande)

✓ **Autonomie**

- En toute autonomie d'exécution.
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **Temps de réalisation**

- 4 jours de 8 périodes de cours

✓ **Conditions de réalisation / A fournir à l'apprenant**

- Equipements, matériels, machines cf. profil d'équipement
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication, la commande, les instructions nécessaires

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 Les règles d'ergonomie et de manutention sont appliquées		
	1.5 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de réception des marchandises est correcte		
	2.2 Les viandes fraîches, les spécialités bouchères et les charcuteries réalisées sont conformes à la commande (quantité, goût, aspect)		
	2.3 Le conditionnement, l'étiquetage et le stockage des marchandises préparées et des produits excédentaires sont conformes		
	2.4 Le processus achat/vente est conforme		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
	3.3 Les techniques mobilisées sont efficaces et pertinentes		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

*« L'attitude professionnelle » fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA3

UAA3 - Réaliser des salaisons crues et cuites

ELÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- rédiger un bon de commande des matières premières et auxiliaires (externe),
- réceptionner la commande
- stocker les matières premières et auxiliaires
- gérer le stock administrativement
- réaliser, pour une date précise, une salaison crue et une salaison cuite
- conditionner, étiqueter et stocker le produit fini
- calculer le prix de vente des salaisons
- établir une facture
- classer les documents administratifs

✓ **Mise en situation**

- Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle Complexité -- Imposer une date buttoir pour la livraison des produits

✓ **Complexité**

- Réaliser un bacon à partir d'un carré de porc (salaison crue)
- Réaliser un jambon cuit entier sans os mis en forme à partir d'un jambon cru entier avec os (salaison cuite)
- Rédiger une facture comprenant soit une remise/un rabais/une ristourne et un emballage consigné

✓ **Autonomie**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **Temps de réalisation**

- 8 jours max pour le jambon cuit
- 30 jours max pour le bacon

✓ **Conditions de réalisation/À fournir à l'apprenant**

- Equipements, matériels, machines cf. profil d'équipement
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication
- Documents administratifs vierges (Bon de commande, facture,)
- Ordinateur comprenant un logiciel de gestion de stocks
- Support de classement (Classeurs, fardes...)

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 Les règles d'ergonomie et de manutention sont appliquées		
	1.5 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La commande des marchandises et la procédure de réception sont correctes		
	2.2 Les salaisons réalisées sont conformes à la commande (goût, aspect)		
	2.3 Le conditionnement, l'étiquetage et le stockage des marchandises, des produits finis et excédentaires sont conformes		
	2.4 Le processus achat/vente est conforme		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
	3.3 Les techniques mobilisées sont efficaces et pertinentes		
La qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* L'attitude professionnelle fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

** La procédure de réception des marchandises comprend la gestion des stocks

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA4

UAA 4 - Réaliser des produits de viande fermentée et faire un appel d'offres

ELÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

- ✓ **Tâches**
 - Sur base de fiches techniques de fabrication :
 - rédiger un bon de commande des matières premières et auxiliaires (externe),
 - réceptionner la commande
 - stocker les matières premières et auxiliaires
 - réaliser, pour une date précise, des saucissons secs
 - conditionner, étiqueter et stocker le produit fini
 - calculer le prix de vente des saucissons secs
 - compléter, à partir d'un modèle, un cahier des charges pour l'achat d'une machine liée à la fabrication de produits fermentés

- ✓ **Mise en situation**
 - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle - Imposer une date buttoir pour la livraison des produits

- ✓ **Complexité**
 - Réaliser des saucissons secs type « Ardenne/Gaumais » à partir de +/- 5 kg de viande et de gras, emboyauté en « droits de bœuf »
 - Elaborer et envoyer par courrier/courriel, un cahier des charges à partir d'une situation professionnelle donnée

- ✓ **Autonomie**
 - En toute autonomie d'exécution
 - Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

- ✓ **Temps de réalisation**
 - 4 à 5 semaines

✓ **Conditions de réalisation/À fournir à l'apprenant**

- Equipements, matériels, machines cf. profil d'équipement
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication
- Documents administratifs vierges (bon de commande, modèle cahier de charge)
- Ordinateur comprenant un logiciel de gestion de stocks
- Support de classement (classeurs, fardes, ...)

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 Les règles d'ergonomie et de manutention sont appliquées		
	1.5 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de réception des marchandises est correcte**		
	2.2 Les produits fermentés réalisés sont conformes à la commande (quantité, goût, aspect, délais)		
	2.3 Le conditionnement, l'étiquetage et le stockage des marchandises, des produits finis et excédentaires sont conformes		
	2.4 Le processus achat/vente est conforme (<i>Cahier des charges compris</i>)		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
	3.3 Les techniques mobilisées sont efficaces et pertinentes		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* L'attitude professionnelle fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

** La procédure de réception des marchandises comprend la gestion des stocks

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA5

UAA 5 - Réaliser des charcuteries à base de foie et de pâte fine, dont une à besoin spécifique

ELÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

Sur base de fiches techniques de fabrication :

- rédiger un bon de commande des matières premières et auxiliaires (interne)
- réceptionner la commande en interne
- stocker les matières premières et auxiliaires
- réaliser des charcuteries à base de foie et de pâte fine dont une répondant à un besoin spécifique
- conditionner, étiqueter et stocker les produits finis
- calculer le prix de vente des charcuteries

✓ **Mise en situation**

- Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle

✓ **Complexité**

- Réaliser 3 kg pâté de foie à tartiner ou à découper en terrine ou en moule
- Adapter une fiche technique de fabrication d'un saucisson de Paris répondant à un des besoins spécifiques suivants : sans allergène/pauvre en sel/pauvre en matière grasse
- Réaliser 10 Kg de ce saucisson de Paris

✓ **Autonomie**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **Temps de réalisation**

- 8 périodes de 50 minutes pour la fabrication des charcuteries (hors préparation de la fiche technique de fabrication)

✓ **Conditions de réalisation/À fournir à l'apprenant**

- Equipements, matériels, machines cf. profil d'équipement
- Matières premières et auxiliaires
- Fiches techniques de fabrication
- Atelier adapté à la fabrication de charcuteries sans allergène
- Documents administratifs vierges (bon de commande)
- Ordinateur comprenant un logiciel de gestion de stocks
- Support de classement (classeurs, fardes, ...)

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 Les règles d'ergonomie et de manutention sont appliquées		
	1.5 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de réception des marchandises est correcte**		
	2.2 Les charcuteries réalisées sont conformes à la commande (quantité, goût, aspect, besoin spécifique)		
	2.3 Le conditionnement, l'étiquetage et le stockage des marchandises, des produits finis et excédentaires sont conformes		
	2.4 Le processus achat/vente est conforme		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
	3.3 Les techniques mobilisées sont efficaces et pertinentes		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* L'attitude professionnelle fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

** La procédure de réception des marchandises comprend la gestion des stocks

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA6

UAA6 - Commander, réceptionner et traiter un choix de carcasses entières ou partielles de volaille, d'agneau et de gibier - Présenter les viandes dans le comptoir, vendre, conseiller la clientèle en français et en seconde langue - Gérer une réclamation

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

Sur base d'un stock de carcasses déterminé :

- traiter les carcasses entières ou partielles en fonction des besoins de la boucherie
- présenter les viandes à la vente dans un comptoir
- calculer les prix de vente des viandes fraîches
- accueillir et conseiller le client en français et en seconde langue
- gérer la réclamation d'un client
- compléter le journal de recettes et de caisse

✓ **Mise en situation**

- Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle

✓ **Complexité**

- Présenter dans un espace limité de comptoir (entre 1 m et 1,50 m), un assortiment de viandes à partir d'un stock composé :
 - d'une demi-carcasse ovine
 - d'une demi-carcasse de marcassin
 - d'une volaille labélisée et de 2 poulets, en veillant à représenter, pour chaque espèce, les 3 catégories de viande (cuissons)
- Accueillir, servir et conseiller au minimum 2 clients en français
- Accueillir et servir un client en seconde langue
- Gérer une réclamation orale basée sur une erreur liée à l'encaissement (ex : erreur ticket de caisse)

✓ **Autonomie**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **Temps de réalisation**

- De la réception des carcasses à la présentation des viandes au comptoir : 6 périodes
- Pour la vente au comptoir : 1 période maximum

✓ **Conditions de réalisation/À fournir à l'apprenant**

- Equipements, matériels, machines cf. profil d'équipement
- Matières premières
- Documents administratifs vierges
- Support de classement (classeurs, fardes, ...)

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 L'étiquetage et l'affichage sont conformes à la réglementation du Service Public Fédéral Economie		
	1.4 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.5 Les règles d'ergonomie et de manutention sont appliquées		
	1.6 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 Les carcasses sont traitées judicieusement en fonction des besoins de la boucherie		
	2.2 Les viandes sont présentées de manière appropriées dans le comptoir		
	2.3 Le processus achat - vente est conforme		
	2.4 La vente est correctement menée		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* L'attitude professionnelle fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

** La procédure de réception des marchandises comprend la gestion des stocks

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA7

UAA 7 - Réaliser et présenter dans un comptoir frigo, des plats traiteur chauds et froids - Assortir un présentoir - Servir et conseiller la clientèle en français et en seconde langue

ÉLÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

Sur base de fiches techniques/recettes :

- rédiger un bon de commande des matières premières et auxiliaires (externe)
- rédiger un bon de commande des produits/articles du présentoir (externe)
- réceptionner la commande
- stocker les matières premières, auxiliaires et les articles du présentoir
- planifier les préparations
- réaliser les plats traiteur froids et chauds
- conditionner, étiqueter et stocker les produits finis
- dresser, décorer le comptoir et assortir le présentoir
- accueillir, servir et conseiller le client en français et en seconde langue
- calculer les prix de vente des différentes préparations

✓ **Mise en situation**

- Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle

✓ **Complexité**

Réaliser pour 12 personnes :

- un potage
- un plat cuisiné (sauté mixte) accompagné d'un féculent et d'un légume (ex: carbonnade, civet, navarin, gratin, flan, chicon braisé, ...)
- une salade composée (min 6 éléments hors sauce d'assaisonnement)
- 12 quiches individuelles

Présenter et décorer les différents produits dans le comptoir (espace de 1 m à 1,50 m) :

- potage en récipient d'un litre
- sauté mixte, accompagnements et salade composée sur plat

Accueillir, servir et conseiller au minimum 3 clients dont au moins un dans la 2^e langue

✓ **Autonomie**

- En toute autonomie d'exécution
- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

✓ **Temps de réalisation**

- De la réception des marchandises à la préparation des plats traiteurs : 8 périodes
- Pour le dressage du comptoir et la vente : 2 périodes max

✓ **Conditions de réalisation / A fournir à l'apprenant**

- Equipements, matériels, machines, consommables/disposables cf. profil d'équipement
- Matières premières et auxiliaires, articles destinés au présentoir
- Fiches techniques/recettes
- Documents administratifs vierges (bon de commande)
- Ordinateur comprenant un logiciel de gestion de stocks
- Support de classement (classeurs, fardes, ...)

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 L'étiquetage et l'affichage sont conformes à la réglementation du Service Public Fédéral		
	1.4 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.5 Les règles d'ergonomie et de manutention sont appliquées		
	1.6 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La procédure de réception des marchandises est appliquée **		
	2.2 Les plats traiteur réalisés sont commercialisables		
	2.3 Le conditionnement, l'étiquetage et le stockage des matières premières, auxiliaires et des produits finis sont conformes		
	2.4 Le comptoir et le présentoir sont correctement agencés		
	2.5 Le processus achat/vente est conforme		
	2.6 La vente est professionnelle		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
	3.3 Les techniques mobilisées sont efficaces et pertinentes		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* L'attitude professionnelle fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

** La procédure de réception des marchandises comprend la gestion des stocks

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA8

UAA8 - Acheter, réceptionner, traiter et commercialiser, un quartier avant et un quartier arrière de bœuf

ELÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

Afin d'alimenter son stock de viandes bovines :

- commander un quartier de bœuf (avant ou arrière)
- réceptionner et stocker un quartier sur base d'un bon de livraison
- traiter le quartier

Pour les besoins d'une commande en B2B :

- trancher, portionner et emballer/conditionner les viandes
- calculer les prix de vente HTVA des viandes bovines
- facturer la vente

✓ **Mise en situation**

Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle

✓ **Complexité**

- Sur base d'un modèle, rédiger en seconde langue un bon de commande fournisseur et le transmettre par courriel.
- Vérifier par téléphone et dans une seconde langue, la réception de la commande fournisseur (sous forme de jeux de rôles).
- En équipe de deux, traiter un quartier avant ou un quartier arrière de bœuf suivant un cahier des charges spécifique.
- Prendre connaissance d'une commande reçue par courriel, rédigée en seconde langue.
- Répondre au client par courriel et dans la même langue (sur base d'un modèle) pour confirmer la réception de la commande en précisant les conditions d'enlèvement et de paiement, ...
- Préparer, à partir d'une pièce de bœuf (grosse tête), la commande client, comprenant la fourniture d'un assortiment de viandes à poêler, à braiser et à étuver.
- Valoriser l'excédent pour la vente au comptoir.
- Sur base d'un modèle, établir la facture en seconde langue.

- ✓ **Autonomie**
 - En toute autonomie d'exécution
 - Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur (les BPH, les procédures d'autocontrôle, de traçabilité ainsi que les règles de sécurité, d'ergonomie et d'environnement)

- ✓ **Temps de réalisation en 2 journées**
 - Concernant la commande du quartier au fournisseur, l'élève dispose d' :
 - 1 période pour rédiger, transmettre le bon de commande et en vérifier la réception
 - Concernant la réception et le traitement du quartier, l'élève dispose de :
 - 1 période pour la réception
 - 7 périodes pour le traitement du quartier
 - Concernant la commande client, l'élève dispose de :
 - 1 période pour la partie administrative
 - 3 périodes pour la traiter

- ✓ **Conditions de réalisation/À fournir à l'apprenant**
 - Equipements, matériels, machines, consommables/disposables cf. profil d'équipement
 - Cahier des charges pour la découpe des carcasses
 - Facture d'achat de la pièce de viande (grosse tête)
 - Documents administratifs vierges (bon de commande et facture en seconde langue)
 - Ordinateur comprenant un logiciel de gestion de stocks, logiciel de facturation
 - Support de classement (classeurs, fardes, ...)

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Respect des règles professionnelles	1.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées		
	1.2 Les règles de sécurité sont appliquées		
	1.3 Les règles environnementales sont appliquées		
	1.4 Les règles d'ergonomie et de manutention sont appliquées		
	1.5 L'attitude générale est professionnelle*		
Conformité de la production attendue	2.1 La carcasse traitée répond au cahier des charges		
	2.2 Les procédures de réception et de stockage du quartier sont appliquées **		
	2.3 Les viandes préparées sont conformes à la commande et les excédents sont valorisés		
	2.4 Le processus achat/vente est conforme		
Cohérence et rigueur de la démarche	3.1 L'organisation du travail dans le temps est rationnelle		
	3.2 L'organisation du travail dans l'espace est rationnelle		
	3.3 Les techniques mobilisées sont efficaces et pertinentes		
Qualité de la communication	4.1 La communication est professionnelle		

* L'attitude professionnelle fait référence au respect vis-à-vis du jury, des professeurs, de ses condisciples, du produit, du matériel

** La procédure de réception des marchandises comprend la gestion des stocks

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA9

UAA 9 - Développer un projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie artisanale

ELÉMENTS CRITIQUES DE CONTEXTE

✓ **Tâches**

A partir d'une situation choisie, validée par le(s) enseignants(s), l'apprenant développera ses capacités entrepreneuriales, à travers un projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie artisanale

Pour cela, il devra constituer un dossier comprenant :

- la présentation du projet (localisation, concept, plan ...)
- l'ensemble de ses démarches administratives (courriel, ...)
- ses choix de stratégies commerciales adaptées à son projet (gamme de produits, prix de vente, marketing, ...)
- son choix du statut social le plus adapté et son implication au niveau fiscal (régimes TVA, IPP ou ISOC)
- son plan financier complété à partir d'un document de référence (estimation des ventes, des charges, du bénéfice, ...)
- l'argumentation de viabilité économique de son projet
- l'estimation des besoins en main-d'œuvre

L'apprenant présentera et défendra oralement son dossier.

✓ **Mise en situation**

- Situation fictive choisie par l'apprenant et validée par le(s) enseignant(s)
- Epreuve individuelle

✓ **Complexité**

- Respect du cahier des charges

✓ **Autonomie**

- Autonomie de décision

- ✓ **Temps de réalisation**
 - Dossier à réaliser au minimum en 2 ans à partir de la 5^e année

- ✓ **Conditions de réalisation/À fournir à l'apprenant**
 - Échéancier pour la réalisation du travail
 - Cahier des charges (contenu, consignes rédactionnelles du dossier, ...)
 - Plan financier de référence
 - Ressources numériques

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	OUI	NON
Conformité de la production attendue	1.1 Les consignes sont respectées (échancier, consignes de présentation, ...)		
	1.2 Le dossier contient tous les éléments du cahier des charges		
	1.3 Tous les éléments sont développés de façon cohérente		
	1.4 La viabilité économique du projet est justifiée		
	1.5 Le choix des différents statuts est justifié		
	1.6 L'argumentation orale est pertinente		
Qualité de la communication	2.1. La communication est professionnelle		

Cinquième partie

Profil d'équipement

L'infrastructure

- ✓ Equipement sanitaire (vestiaires, toilettes, lavabos, ...)
- ✓ Ateliers de fabrication artisanale* basés sur le travail manuel et l'utilisation d'outils/appareils peu ou pas automatisés, répondant aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
- ✓ Equipement de préparation, fabrication de produits
- ✓ Endroit de stockage des matières premières, des emballages
- ✓ Endroit de stockage des produits carnés
- ✓ Endroit pour la vaisselle, zone humide/zone sèche et zone sale/zone propre
- ✓ Local documentation : normes IFS, BRC, RGPT, guides sectoriels de bonnes pratiques d'hygiène et HACCP, documents utilisés en entreprise artisanale (fiches techniques de fabrication, documents de contrôle et de traçabilité, bons de commande et de livraison, factures, fiches/fichiers de stock, ...)
- ✓ Magasin pédagogique
- ✓ Zone de réception
- ✓ Les ateliers de fabrication de boucherie et charcuterie se situe dans un environnement artisanal* et permettent la réalisation des tâches suivantes :
 - préparation du matériel de fabrication
 - acheminement des matières premières et des emballages
 - préparation de matières premières de manière manuelle ou à l'aide d'une machine
 - transformation des viandes fraîches en charcuteries, en salaisons et en produits traiteurs
 - contrôle de conformité des produits par rapport aux normes prescrites
 - conservation et de conditionnement des produits de manière manuelle ou à l'aide de machine sous vide
 - stockage des produits
 - zone de tri et d'évacuation des déchets

**Contrairement à l'environnement de fabrication industrielle doté d'une ligne de production industrielle* c.-à-d. d'un ensemble de machines intégrées permettant de réaliser les différentes étapes d'un processus continu de fabrication et de conditionnement (cf. Grappe-00 des métiers de la production de denrées alimentaires). Certification Par Unités — Agent(e) de fabrication du secteur alimentaire — 02/06/2017 Page 31 sur 39 2.*

Le matériel

- ✓ Petit et gros matériels nécessaires au traitement complet des carcasses et à la fabrication des produits
- ✓ Equipement du magasin pédagogique (Comptoir frigo, présentoir, caisse enregistreuse, ...)
- ✓ Matériel et produits de nettoyage et désinfection
- ✓ Matériel de lutte contre les nuisibles
- ✓ Documents professionnels : documents de contrôle et de traçabilité, bons de commande et de livraison, factures, fiches / fichiers de stock, ...
- ✓ Outil informatique pour lecture et encodage
- ✓ Conteneur pour tri sélectif (évacuation des déchets), poubelles pour les déchets à risques spécifiques

Remarque : l'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement 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.

EQUIPEMENT DE BASE

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Atelier de boucherie		X	X			X		X	
Atelier de charcuterie	X	X			X				
Atelier de salaison			X	X					
Atelier traiteur ou cuisine							X		
Magasin pédagogique						X	X	X	X
Quai de réception/expédition de marchandises		X	X	X	X	X	X	X	
Chambre froide positive	X	X	X	X	X	X	X	X	
Chambre froide négative		X	X	X	X		X	X	
Cellule de refroidissement rapide		X	X		X				
Chambre de maturation			X	X					
Chambre de séchage climatisée			X	X					
Chambre de salage		X	X						
Bureau de réception et d'expédition des marchandises et de gestion des documents et stocks		X	X	X	X	X	X	X	X
Vestiaires	X	X	X	X	X	X	X	X	
Zone de stockage tempérée	X	X	X	X	X		X	X	

UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tables de travail	X	X	X	X	X	X	X	X	
Etagères	X	X	X	X	X	X	X	X	
Armoires de rangement	X	X	X	X	X	X	X	X	
Eviers	X	X	X	X	X	X	X	X	
Eviers lave-mains	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lave-vaisselle	X	X	X		X	X	X	X	
Sous-videuse		X	X	X	X	X	X	X	
Rétracteuse		X	X		X	X		X	
Eplucheuse /découenneuse		X						X	
Scie à ruban						X		X	
Pompe à saler			X						
Baratte			X						
Saloir à gros sel			X						
Saloir à saumure		X	X		X				
Presse hydraulique pour mise en forme			X		X		X		
Douche de cuisson	X	X	X		X		X		
Four à air pulsé		X	X		X		X		
Combi steamer		X	X		X				
Fumoir				X	X				
Hache viande	X	X		X	X				
Cutter vertical/horizontal		X		X	X				
Mélangeur	X	X		X	X				
Poussoir/bourreuse mécanique	X	X		X	X				
Poussoir/bourreuse hydraulique	X	X		X	X				
Fourneau							X		
Réchaud bas	X	X	X		X		X		

B. MATERIEL / OUTILLAGE

UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Balances	X	X	X	X	X	X	X	X	
Bascules		X	X	X	X	X		X	
Ph mètre		X	X	X	X	X		X	
Thermomètres et thermomètres sonde	X	X	X	X	X	X	X	X	
Petites planches	X	X	X	X	X	X	X	X	
Couteaux	X	X	X	X	X	X	X	X	
Appareil à brochettes		X							

Aigiseur de couteaux/fusils	X	X	X	X	X		X	X	
Scie/braquet/hache/feuille/fendoir		X	X			X		X	
Formes pour spécialités bouchères		X							
Formes à jambon cuit			X						
Formes pour salaisons sèches			X						
Crochets /esse/épines à suspendre	X	X	X	X	X	X		X	
Gouges, aiguilles			X			X		X	
Pèses saumure		X	X						
Goulotte à filet			X		X	X			
Batterie de cuisine (casseroles, poêlons, poêles, braisières, ...)							X		
Formes et moules pour charcuteries cuites		X							
Barres de suspension		X	X	X	X	X	X		
Cul de poule, passoires, bols à mélanger, ...		X			X		X		
Râpe							X		
Cuillères et spatules		X			X		X		
Fouets, louches, écumeurs, ...		X	X		X				
Comptoir frigo						X	X	X	
Présentoir et étagères de magasin						X	X	X	
Caisse enregistreuse						X	X	X	
Trancheuse						X	X	X	
Caisse et terminaux de paiement						X	X	X	
Emballeuse à film ou thermo scelleuse	X	X		X		X	X	X	
Distributeur de papier jetable	X	X				X	X	X	

C. CONSOMMABLES

	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bacs		X	X		X	X	X	X	X	
Sacs sous-vide conservation			X	X		X	X		X	
Sacs sous-vide de cuisson			X			X		X		
Film de protection et emballage		X	X	X	X	X	X	X	X	
Feuille de cuisson		X	X	X	X	X		X		
Papier essuie tout		X	X	X	X	X	X	X	X	
Barquettes et autres matériaux d'emballage							X	X	X	
Matériel de nettoyage, de désinfection et de lutte contre les nuisibles		X	X	X	X	X	X	X	X	

INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

AFSCA: www.afsca.be/professionnels/

1. Sites utiles

- ✓ Ministère des affaires économique : <https://economie.fgov.be/fr>
- ✓ Fédération nationale des bouchers charcutiers et traiteurs : <http://www.bb-bb.be/lafederationnationale.php>
- ✓ Fédération provinciale
- ✓ Ministère des finances
- ✓ Ministère de la sante publique
- ✓ BCE
- ✓ Ministère de l'emploi et du travail

2. Ressources (généralistes, professionnelles, pédagogiques ...)

Annexes

Glossaire

Acquis d'apprentissage (A.A.)²: énoncé 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.

- **Savoirs³**: 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.
- **Aptitudes⁴**: 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).
- **Compétences⁵**: Capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et

pour le développement professionnel ou personnel. Le cadre européen

des certifications fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilités et d'autonomie.

Activités clés (A.C.)⁶: activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier.

Attestation de validation d'une unité d'acquis d'apprentissage⁷: 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)⁸: 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).

² Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 8°.

³ Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.63.

⁴ Ibid, p.60.

⁵ Ibid, p.61.

⁶ Ibid, p.60.

⁷ Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juil. 2012, chap. 1^{er}, art. 2, §2. +

⁸ 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, Titre Ier, art. 1, 7° + Titre II, art.2, §3.

Compétence⁹: aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

Compétence professionnelle¹⁰: Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

Dossier d'apprentissage document communiqué à l'élève en début de formation qui:

- a) énonce les objectifs de la formation commune et de la formation qualifiante;
- b) reprend les unités d'acquis d'apprentissage à valider;
- c) définit les modalités et la périodicité des épreuves de qualification;
- d) détaille l'évolution graduelle des acquis d'apprentissage maîtrisés et restant à acquérir par l'élève ainsi que, le cas échéant, les remédiations proposées; cette partie du document est mise à jour régulièrement sous la responsabilité du Conseil de classe.

Une copie de ce document fait partie du dossier scolaire de l'élève.

et suit l'élève en cas de changement d'établissement. Le passeport est remis à l'élève au terme de sa scolarité;

Points ECVET¹¹ (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 « *European Credit for vocational education and training* »): 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 (P.C.)¹²: document de référence 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 (S.F.M.Q.) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.

Profil d'équipement¹³: 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 de formation (P.F.)¹⁴: le document 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.

⁹ Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, chap. 1^{er}, art. 5, 1°.

¹⁰ Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61. ²⁹ Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 17°.

¹¹ Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 11°.

¹² Ibid., art. 5, 14°.

¹³ Ibid., art. 5, 13°.

¹⁴ Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 7°.

Profil métier (P.M.)¹⁵: profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences.

- **Référentiel métier¹⁶**: définition de l'intitulé du métier et de ses appellations synonymes, de la position du métier par rapport aux métiers proches et la déclinaison de leurs fonctions et conditions d'exercices.
- **Référentiel des compétences professionnelles¹⁷**: référentiel qui liste les activités clés du métier ciblé et les compétences professionnelles associées.

Profil d'évaluation¹⁸: 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.

○ **Critères¹⁹**: qualité que l'on attend d'un objet évalué.

- **Indicateurs²⁰**: 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? ».

Rapport de compétences :document établi par le Conseil de classe qui dresse le bilan des compétences acquises et des compétences restant à acquérir ou à perfectionner et formule des suggestions utiles pour une poursuite optimale de la scolarité. Ce rapport est délivré:

- a) au terme de la cinquième année ainsi que, pour les options de base groupées organisées sur trois ans, de la sixième année;
- b) au terme de la sixième, de la septième année ou de l'année complémentaire au troisième degré de la section de qualification (C3D) si l'élève n'a pas obtenu une des certifications finales;
- c) au cours de la sixième ou de la septième année lorsque l'élève quitte l'établissement avant la fin de l'année scolaire;
- d) dans l'enseignement spécialisé, selon les modalités à déterminer par le gouvernement.

Unités d'acquis d'apprentissage (U.A.A.)²¹: ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

¹⁵ *Guide méthodologique 2014*, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

¹⁶ *Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 4°.*

¹⁷ *Guide méthodologique 2014*, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

¹⁸ *Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 10°.*

¹⁹ *Guide méthodologique 2014*, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61.

²⁰ *Ibid.*, p.61.

²¹ *Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 9°.*

Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)⁴³

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
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.

⁴³ 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 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	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	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.	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.

Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	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.	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.
Niveau 6	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6	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	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.

Niveau 7	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7	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).	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.
Niveau 8	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8	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.	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.