

PROFIL DE CERTIFICATION

Découpeur·euse/Désosseur·euse

Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 de plein exercice et en alternance
(« Article 47 »)

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



INTRODUCTION

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

Le Profil de Certification (PC) contient :

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

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

Glossaire

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

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

TABLE DES MATIÈRES

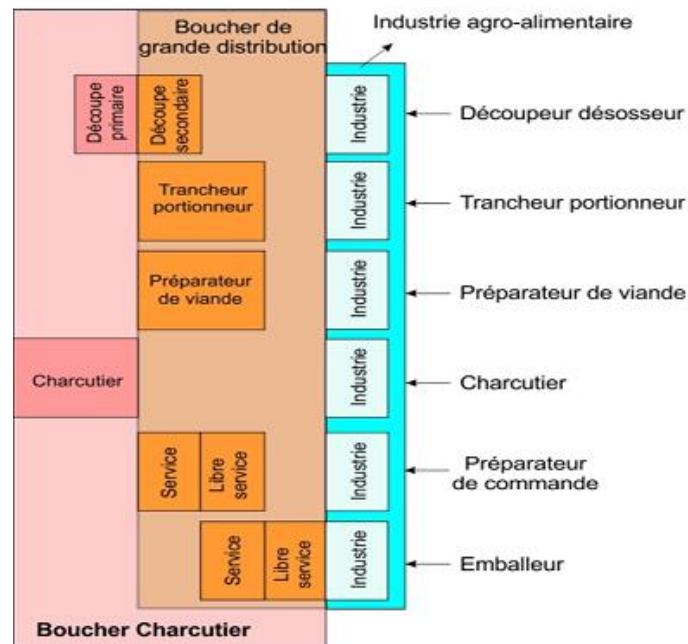
Introduction	1
Références du profil de certification	7
Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET	8
Activités clés (AC)	10
Articulation entre CP /CPD/ AC / UAA	10
Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)	19
UAA2 Réaliser la grosse découpe porcine	19
UAA6 Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine	25
UAA1 Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline	29
UAA5 Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline	35
UAA3 Réaliser la grosse découpe ovine/caprine	41
UAA7 Réaliser le désossement des différentes parties de la grosse découpe ovine/caprine.....	47
UAA4 Réaliser les grosses découpes des gibiers et volailles	53
UAA8 Réaliser le désossement des différentes parties de la grosse découpe des gibiers et volailles	61
Profil d'équipement.....	67
Le cadre francophone des certifications	70
Supplément au certificat europass	75

Ce profil de certification concerne la formation du/de la découpeur-euse/désosseur-euse.

Le/la découpeur-euse/désosseur-euse :

- Pratique la découpe primaire/sépare la carcasse ;
- Pratique la découpe secondaire et réalise le désossage ;
- Procède aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes ;
- Travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Travaille en équipe (sous un responsable).

Le/ la découpeur-euse/désosseur-euse fait partie d'une grappe métier qui se schématise de la manière suivante :



CE PROFIL DE CERTIFICATION COMPREND 8 UAA (UNITES D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE) :

UAA1	REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE
UAA2	REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE
UAA3	REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE
UAA4	REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES
UAA5	LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE
UAA6	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE PORCINE
UAA7	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE
UAA8	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES

UNE **ATTESTATION DE VALIDATION** SERA OCTROYÉE LORSQUE L'ÉPREUVE EST RÉUSSIE.

LE **CERTIFICAT DE QUALIFICATION** SERA OCTROYÉ LORSQUE TOUTES LES ÉPREUVES AURONT ÉTÉ VALIDÉES ET QUE LE **STAGE EN ENTREPRISE²** AURA ÉTÉ RÉALISÉ.

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

Références du profil de certification

Intitulé de la formation à un métier concernée

« Découpeur·euse/désosseur·euse »

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

2 ans à titre indicatif

Enseignement spécialisé de forme 3, 3^{ème} phase : il est rappelé que la durée de la formation peut être adaptée en fonction des besoins des élèves.

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

Profil de formation du/de la « Découpeur.euse/désosseur.euse » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 07 mai 2020

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

Nombre minimum de semaines de stage : 6 semaines

Nombre maximum de jours de semaines: 15 semaines

La durée maximale des stages peut être dépassée sur proposition du conseil de classe et avis favorable de l'inspection.

En 3^e phase, au moins deux stages doivent être organisés et l'un d'eux doit comporter au moins 20 jours ouvrables consécutifs.

Ce nombre de semaines de stage ne concerne que les élèves poursuivant leur scolarité en plein exercice⁴.

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

CQ « Découpeur·euse/Désosseur·euse »

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

Niveau 3 du CFC

³ Arrêté du Gouvernement de la Communauté française fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 du 15/05/2014

⁴ Pour l'enseignement en alternance voir les dispositions prévues dans le Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance.

Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET

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

	Ordre de déroulement des UAA	Intitulé	Nbre de semaines	Validation	ECVET ⁵
1 ^e année	UAA 2	REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE	5	OUI	10
	UAA 6	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE PORCINE	9	OUI	20
	UAA 1	REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE	4	OUI	10
	UAA 5	LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE	9	OUI	20
2 ^e année	UAA 3	RÉALISER LA GROSSE DÉCOUPE OVINE ET CAPRINE	4	OUI	10
	UAA 7	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE	9	OUI	20
	UAA 4	REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES	5	OUI	10
	UAA 8	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES	9	OUI	20

⁵ «ECVET est une méthode permettant de décrire les qualifications en termes d'unités de résultats d'apprentissage (connaissances, aptitudes et compétences) transférables et cumulables auxquelles sont rattachés des points de crédit ». <https://eurspace.eu/fr/accueil/>

ACTIVITÉS CLÉS (AC)

AC1 : réaliser les découpes primaires des carcasses

AC2 : réaliser les découpes secondaires des carcasses

AC3 : respecter les règles professionnelles

Articulation entre CP⁶ / CPD⁷ / AC⁸ / UAA⁹

INTITULÉ DES UAA

UAA1 REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE

UAA2 REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE

UAA3 REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE

UAA4 REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES

UAA5 REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE

UAA6 REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE PORCINE

UAA7 REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE

UAA8 REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES

⁶ CP = Compétences professionnelles

⁷ CPD = Compétences professionnelles détaillées

⁸ AC = Activités clés

⁹ UAA = Unité d'Acquis d'Apprentissage

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

ACTIVITE CLE 1 : REALISER LES DECOUPES PRIMAIRES DES CARCASSES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
1.1 Préparer le travail	1.1.1 Préparer l'outillage de découpe en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse: <ul style="list-style-type: none"> • scie manuelle, électrique, • couteaux • couteaux scies • fusils • découenneuse • peleuse • ...
	1.1.2 Prendre connaissance du cahier des charges
	1.1.3 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe (affûter les couteaux)
	1.2.1 Identifier les différentes carcasses
1.2 Pratiquer la découpe primaire des carcasses bovines (y compris le cheval, le veau, le bison)	1.2.2 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> • la fraîcheur de la viande
	1.2.3 Séparer les avant et les arrières
	1.2.4 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> • fendre • découper • tracer • désosser
	1.2.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe
	1.2.6 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention
	1.2.7 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable
	1.2.8 Appliquer la procédure de contrôle interne
	1.2.9 Limiter, trier, évacuer les déchets
1.3 Pratiquer la découpe primaire des carcasses porcines (y compris le	1.3.1 Identifier les différentes carcasses
	1.3.2 Séparer les carcasses en pièces techniques

sanglier)	1.3.3 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> • fendre • découper • tracer • désosser
	1.3.4 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe
	1.3.5 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> • la fraîcheur de la viande
	1.3.6 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention
	1.3.7 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable
	1.3.8 Appliquer la procédure de contrôle interne
	1.3.9 Limiter et trier les déchets
	1.4 Pratiquer la découpe primaire des carcasses des ovins et des caprins
	1.4.2 Séparer les carcasses en pièces techniques
	1.4.3 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> • fendre • découper • tracer • désosser
	1.4.4 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe
	1.4.5 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> • la fraîcheur de la viande
	1.4.6 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention
	1.4.7 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable
	1.4.8 Appliquer la procédure de contrôle interne
	1.4.9 Limiter, trier les déchets
1.5 Pratiquer la découpe primaire des gibiers	1.5.1 Identifier l'animal
	1.5.2 Appliquer les techniques spécifiques de découpe
	1.5.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe
	1.5.4 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> • la fraîcheur de la viande

	1.5.5 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention
	1.5.6 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable
	1.5.7 Appliquer la procédure de contrôle interne
	1.5.8 Limiter, trier les déchets
Autonomie d'exécution Application complexe	
1.6 Pratiquer la découpe des volailles (et animaux exotiques : autruche, ...)	1.6.1 Identifier l'animal
	1.6.2 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> • en bateau • en coffre
	1.6.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe
	1.6.4 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> • la fraîcheur de la viande
	1.6.5 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention
	1.6.6 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable
	1.6.7 Appliquer la procédure de contrôle interne
	1.6.8 Limiter, trier les déchets
Autonomie d'exécution Application complexe	
1.7 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	1.7.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	1.7.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	1.7.3 Ranger la zone de travail
ACTIVITE CLE 2 : REALISER LES DECOUPES SECONDAIRES DES CARCASSES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES

2.1 Préparer le travail	2.1.1 Préparer l'outillage de découpe en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse: <ul style="list-style-type: none"> • scie manuelle, électrique, • couteaux • couteaux scies • fusils • découenneuse • peleuse • ...
	2.1.2 Prendre connaissance du cahier des charges
	2.1.3 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe (affûter les couteaux)
Autonomie d'exécution Application complexe	
2.2 Pratiquer la découpe secondaire des muscles des bovins (y compris le cheval, le veau, le bison)	2.2.1 Identifier les différents muscles bovins
	2.2.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.2.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.2.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.2.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • épilucheuse
	2.2.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.2.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.2.8 Limiter et trier les déchets
2.3 Pratiquer la découpe secondaire des muscles des porcins (y compris le	2.3.1 Identifier les différents muscles porcins
	2.3.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)

sanglier)	2.3.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.3.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.3.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • éplucheuse
	2.3.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
2.4 Pratiquer la découpe secondaire des muscles des ovins et caprins	2.4.1 Identifier les différents muscles ovins et caprins
	2.4.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.4.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.4.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.4.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • éplucheuse
	2.4.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.4.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.4.8 Limiter et trier les déchets
2.5 Pratiquer la découpe secondaire des	2.5.1 Identifier les différents muscles des gibiers

gibiers	2.5.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.5.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.5.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.5.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • éplucheuse
	2.5.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.5.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation

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

	2.3.8 Limiter et trier les déchets
2.4 Pratiquer la découpe secondaire des muscles des ovins et caprins	2.4.1 Identifier les différents muscles ovins et caprins
	2.4.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.4.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.4.5 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.4.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • épilucheuse
	2.4.7 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.4.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.4.8 Limiter et trier les déchets
2.5 Pratiquer la découpe secondaire des gibiers	2.5.1 Identifier les différents muscles des gibiers
	2.5.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.5.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.5.5 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles
	2.5.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • découenneuse • couteaux • scies • épilucheuse

	<p>2.5.7 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande</p> <ul style="list-style-type: none"> dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.5.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.5.8 Limiter et trier les déchets
2.6 Pratiquer la découpe secondaire des volailles (et animaux exotiques : autruche, ...)	2.6.1 Identifier les différents muscles des volailles
	2.6.2 Découper en fonction du cahier des charges, des consignes (poids et type)
	2.6.3 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges
	2.6.4 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> séparer les blancs et les cuisses de la carcasse séparer les cuisses (déjoindre, scier) désosser les cuisses
	2.6.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> découpeuse couteaux scies éplucheuse
	2.6.6 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> séparer les cuisses (déjoindre, scier) désosser les cuisses dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire
	2.6.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation
	2.6.8 Limiter et trier les déchets
2.7 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	2.7.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	2.7.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	2.7.3 Ranger la zone de travail
ACTIVITE CLE 3 : RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES	

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
3.1 Respecter les règles liées à la sécurité	3.1.1 Respecter la législation de bonnes pratiques en matière de sécurité
	3.1.2 Appliquer la réglementation en matière de sécurité alimentaire
	3.1.3 Eviter la contamination croisée
3.2 Respecter les règles liées à l'hygiène	3.2.1 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène personnelle
	3.2.2 Porter la tenue réglementée
	3.2.3 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, du matériel, des équipements
3.3 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement	3.3.1 Limiter, trier et évacuer les déchets suivant les règles
	3.3.2 Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement
3.4 Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention	3.4.1 Adopter des postures ou positions de travail appropriées
	3.4.2 Adopter des positions facilitant le port de charge
3.5 Gérer son temps de travail	3.5.1 Respecter la planification des tâches
	3.5.2 Organiser son espace de travail

UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (UAA)

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

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

1.1 Préparer le travail de découpe		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de la grosse découpe des carcasses : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien (nettoyage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage de la grosse découpe • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse • Vérifier l'état du matériel de la grosse découpe : changer le disque/lame/ruban des scies 	<p style="color: #4F81BD; font-style: italic;">Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • arrivages • objectifs • la législation en vigueur • contrôle température et PH lors de la réception des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans le la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage 	<ul style="list-style-type: none"> • Affûter les couteaux 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Aiguiser les différents matériels 	

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

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

1.3 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La manipulation des outils 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité 	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité 	

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

Glossaire UAA2 :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps

- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés
- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande (ex : grosse cuisse, grosse tête,...).
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

UAA2

REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE

SITUATION D'EVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA2 :

Eléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- En toute autonomie d'exécution

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ¹⁰	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹¹ Oui/Non
--	--	---

¹⁰ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

¹¹ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

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

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA2 »

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

UAA 6	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE PORCINE
--------------	--

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

6.1. Préparer le travail

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> L'outillage utile au désossement: <ul style="list-style-type: none"> caractéristiques règles de sécurité utilisation entretien 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier l'outillage utile au désossement (scie manuelle, électrique, couteaux, fusils ...) 	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse 	
<ul style="list-style-type: none"> Les informations utiles de la fiche de production/d'instruction <ul style="list-style-type: none"> arrivages objectifs la législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> Les techniques d'affûtage des couteaux 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état du matériel de désossement (affûter les couteaux) 	
<ul style="list-style-type: none"> Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguiser les couteaux (les différents matériels) 	
<ul style="list-style-type: none"> Les fréquences d'entretien du matériel de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer l'entretien du matériel de découpe 	
6.2. Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> Les connaissances anatomiques de la carcasse porcine 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier une carcasse porcine 	<i>Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> Les caractéristiques d'une carcasse porcine 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les différents muscles de la carcasse porcine 	
<ul style="list-style-type: none"> L'évolution des muscles depuis l'abattage (stockage) 	<ul style="list-style-type: none"> Situer les os et pièces de viande d'un quartier 	
<ul style="list-style-type: none"> Les grands principes de l'action du froid sur la conservation et l'évolution de la qualité de la viande 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier le squelette 	
<ul style="list-style-type: none"> Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> rôle mode d'utilisation entretien 	<ul style="list-style-type: none"> Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer les techniques de découpe Organiser le travail de découpe en fonction des consignes 	
<ul style="list-style-type: none"> Le matériel de découpe : <ul style="list-style-type: none"> caractéristiques règles de sécurité utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe (découenneuse, couteaux, scies, éplucheuse) 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ entretien 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes techniques du désossage en fonction de la destination culinaire des pièces de viande (salaison, charcuterie, viande fraîche, avec ou sans os ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Désosser les différentes parties de la carcasse porcine 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'appellation des os et différentes parties de la carcasse 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel spécifique 		
<ul style="list-style-type: none"> • La situation anatomique des pièces de viande et des os 		
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de dépiéçage (séparation des différents muscles) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dépiécer les muscles 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de dégraissage 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique d'épluchage 	<ul style="list-style-type: none"> • Eplucher les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de parage 	<ul style="list-style-type: none"> • Parer les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Stocker ou faire suivre les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe selon : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la destination culinaire (pièces vendues à l'os ou vendues désossées) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de découpe secondaire des porcins 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents muscles porcins 	<ul style="list-style-type: none"> • Séparer les muscles 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ organoleptique ▪ sanitaire ▪ nutritionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux critères de qualité du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • La qualité de la découpe (poids, épaisseur, sens de découpe...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'adéquation entre la viande découpée et la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les éventuelles anomalies rendant la viande impropre à la consommation 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer les morceaux impropres à la consommation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies 	
<ul style="list-style-type: none"> • La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets 	
6.3. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La manipulation des outils 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité 	

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

Glossaire UAA6 :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Carcasse** : animal de boucherie abattu, débarrassé des abats et des issues
- **Chute de viande** : sous-produit issu de l'épluchage, du parage et du tranchage des viandes et valorisable en spécialités bouchères et charcutières
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **MRS** : Matériels à Risque Spécifiés

- **Numéros Sanitel** : système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et la surveillance d'entreprises d'élevage de bétails, d'animaux (bovins, ovins, caprins, cervidés) et de leurs déplacements
- **Pièce technique** : pièce qui comprend plusieurs morceaux et qui doit être découpé
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles Découpe (ou coupe) : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande
- **(ex : grosse cuisse, grosse tête,...).**
- **Parer** : ôter la peau, les nerfs, les graisses superflues
- **Parage** : action de parer les morceaux de viandes bruts, afin de les rendre propres à la consommation
- **Quartier** : Découpe de la carcasse d'un bovin après la fente en deux avants et deux arrières
- **Traiter** (désosser et dépiécer) les différentes parties issues de la grosse découpe

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA6 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Préparer le travail
- Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe
- Conditionner et stocker
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, désosser, découper, dépiécer, dégraisser, parer, conditionner et stocker un demi-porc

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ¹²	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹³ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces de viande sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA6 »

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

¹² **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

¹³ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 1**REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE**

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

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

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

<ul style="list-style-type: none"> ▪ hématome ▪ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure de contrôle interne 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure de contrôle interne 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le tri sélectif 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les déchets • Limiter les déchets 	
<ul style="list-style-type: none"> • La limitation du gaspillage 	<ul style="list-style-type: none"> • Classer les déchets • Evacuer les déchets 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets 	

1.3 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La manipulation des outils 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité 	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • La démarche HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes d'hygiène 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les démarches qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévenir tout risque de contamination du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les notions de base en matière d'hygiène personnelle 		
<ul style="list-style-type: none"> • La tenue règlementée adaptée au poste de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements 	
<ul style="list-style-type: none"> • La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets 	

• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA1 (BGD) :

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

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

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ¹⁴	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG15 Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les quartiers découpés sont stockés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA1 »

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

¹⁴ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

¹⁵ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 5	LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE
--------------	--

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

5.1. Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage utile au désossement: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage utile au désossement (scie manuelle, électrique, couteaux, fusils ...) 	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/d'instruction <ul style="list-style-type: none"> ▪ arrivages ▪ objectifs ▪ la législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage des couteaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du matériel de désossement (affûter les couteaux) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Aiguiser les couteaux (les différents matériels) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les fréquences d'entretien du matériel de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer l'entretien du matériel de découpe 	
5.2. Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'une carcasse bovine et chevaline 		

• Les connaissances anatomiques de l'espèce travaillée	• Identifier les différents os et pièces de viande d'un quartier avant et arrière	<i>Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline lors d'applications complexes</i>
• L'évolution/maturation des carcasses depuis l'abattage	• Situer les os et pièces de viande d'un quartier	
• Les grands principes de l'action du froid sur la conservation et l'évolution de la qualité de la viande		
• La situation anatomique et appellation des pièces/morceaux de viande	• Effectuer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe en fonction des différentes techniques	
• La situation anatomique et appellation des différents os du squelette		
• Les différentes techniques de découpe	• Identifier les os du squelette et pièces de viande	
• Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	• Travailler en sécurité (EPI appropriés)	
• Les techniques de désossement sur table et pendu	• Appliquer les techniques de désossement des bovins, chevalins	
• Les différents muscles bovins chevalins	• Séparer les muscles	
• Les informations utiles de la fiche technique/de production/d'instruction <ul style="list-style-type: none"> • objectifs • poids • type • la législation en vigueur 	• Respecter les consignes de la fiche technique/de production/d'instruction	
• Les techniques du désossage	• Désosser	
• L'appellation des muscles		
• La technique de dépiéçage (séparation des différents muscles)	• Dépiécer les muscles	
• La technique de dégraissage	• Dégraisser les pièces de viande	
• La technique d'épluchage	• Eplucher les pièces de viande	
• La technique de parage	• Parer les pièces de viande <ul style="list-style-type: none"> • 	
• Le triage des viandes (parures) et déchets (os, aponévrose, gras)	• Trier les viandes (parures) et déchets (os, aponévrose, gras)	
• Le matériel de découpe adapté : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité 	• Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe (couteaux, scies, éplucheuse)	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ utilisation ▪ entretien 		
• La qualité de la découpe (poids, épaisseur, sens de découpe...)	• Vérifier l'adéquation entre la viande découpée et la fiche technique/de production/d'instruction	
• Les éventuelles anomalies rendant la viande impropre à la consommation	• Repérer l'anomalie (les pièces impropres à la consommation)	
• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies	
• La valorisation des « déchets »	• Procéder au tri des parures et des tendons	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	
5.3. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	

• Les règles de savoir vivre

• Organiser son plan de travail

• Respecter le travail de l'équipe

Glossaire UAA5 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA5 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Préparer le travail
- Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe
- Stocker les pièces de viande
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, désosser, dépiécer, dégraisser, éplucher, parer une des 3 parties issues du quartier avant ou arrière de la grosse découpe bovine, conditionner, stocker les pièces de viande

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES¹⁶	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG¹⁷ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces de viande sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA5 »

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

¹⁶ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

¹⁷ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 3	REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE
--------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

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

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

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

• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie	
• La procédure de contrôle interne	• Appliquer la procédure de contrôle interne	
• Les outils de contrôle	• Appliquer la législation en vigueur	
• Le tri sélectif	• Identifier les déchets • Limiter les déchets	
• La limitation du gaspillage	• Classer les déchets • Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	

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

• Les règles de savoir-vivre

• Organiser son plan de travail

• Respecter le travail de l'équipe

Glossaire UAA3 (BGD) :

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

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

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ¹⁸	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹⁹ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les quartiers découpés sont stockés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA1 »

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

¹⁸ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

¹⁹ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 7	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE
--------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

7.1. Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage utile au désossement: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage utile au désossement (scie manuelle, électrique, couteaux, fusils ...) 	<p><i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/d'instruction <ul style="list-style-type: none"> ▪ arrivages ▪ objectifs ▪ la législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage des couteaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du matériel de désossement (affûter les couteaux) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Aiguiser les couteaux (les différents matériels) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les fréquences d'entretien du matériel de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer l'entretien du matériel de découpe 	
7.2. Pratiquer la découpe secondaire des muscles des ovins et caprins		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE

• Les caractéristiques d'une carcasse ovine, caprine	• Identifier une carcasse ovine, caprine	
• Les connaissances anatomiques de la carcasse ovine, caprine	• Identifier les différentes parties de la carcasse	
• L'évolution des muscles depuis l'abattage (stockage)	• Situer les os et pièces de viande d'une carcasse ovine, caprine	
• Les grands principes de l'action du froid sur la conservation et l'évolution de la qualité de la viande	• Identifier le squelette	
• Les informations utiles de la fiche de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> ▪ objectifs ▪ poids ▪ type ▪ la législation en vigueur 	• Respecter les consignes et l'ordre des tâches à accomplir	
• Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	• Travailler en sécurité (EPI appropriés)	
• Les techniques de découpe	• Appliquer les techniques de découpe	
	• Organiser le travail de découpe en fonction des consignes	
• Le matériel de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	• Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe (découenneuse, couteaux, scies, éplucheuse)	
• Les différentes techniques du désossage en fonction de la destination culinaire des pièces de viande (viande fraîche, avec ou sans os ...)	• Désosser les différentes parties de la carcasse ovine, caprine	
• L'appellation des os et différentes parties de la carcasse		
• Le matériel spécifique		
• La situation anatomique des pièces de viande et des os		
• La technique de dégraissage	• Dégraisser les pièces de viande	
• La technique d'épluchage	• Eplucher les pièces de viande	
• La technique de parage	• Parer les pièces de viande	
• La technique de ficelage et de présentation	• Ficeler les pièces de viande	
• Les techniques de stockage	• Stocker ou faire suivre les pièces de viande	
• Les techniques de découpe selon :		

<ul style="list-style-type: none"> ▪ la destination culinaire (pièces vendues à l'os ou vendues désossées) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de découpe secondaire des ovins, caprins 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents muscles ovins, caprins 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ organoleptique ▪ sanitaire ▪ nutritionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux critères de qualité du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • La qualité de la découpe (poids, épaisseur, sens de découpe...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'adéquation entre la viande découpée et la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les éventuelles anomalies rendant la viande impropre à la consommation 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer les morceaux impropres à la consommation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies 	
<ul style="list-style-type: none"> • La valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets 	
7.3. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La manipulation des outils 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité 	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • La démarche HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes d'hygiène 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les démarches qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévenir tout risque de contamination du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les notions de base en matière d'hygiène personnelle 		
<ul style="list-style-type: none"> • La tenue règlementée adaptée au poste de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène 	
<ul style="list-style-type: none"> • La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets 	

• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA7 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA7 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Préparer le travail
- Pratiquer le désossement des muscles ovins/caprins
- Conditionner, stocker les pièces de viande
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, désosser, dépiécer une carcasse ovine/caprine, dégraisser, parer, ficeler, conditionner, stocker les pièces de viande

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ²⁰	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²¹ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces de viande sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA7 »

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

²⁰ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

²¹ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 4	REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES
--------------	--

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

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

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

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

• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie	
• La procédure de contrôle interne	• Appliquer la procédure de contrôle interne	
• Les outils de contrôle	• Appliquer la législation en vigueur	
• Le tri sélectif	• Identifier les déchets • Limiter les déchets	
• La limitation du gaspillage	• Classer les déchets • Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	

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

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

1.4 Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La manipulation des outils 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité 	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH 	

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

Glossaire UAA4 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA4 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ²²	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²³ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA »

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

²² **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

²³ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

UAA 8	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENT PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES
--------------	--

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 18
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 18

8.1. Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage utile au désossement: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage utile au désossement (scie manuelle, électrique, couteaux, fusils ...) 	<p><i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/d'instruction <ul style="list-style-type: none"> ▪ arrivages ▪ objectifs ▪ la législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'affûtage des couteaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du matériel de désossement (affûter les couteaux) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Aiguiser les couteaux (les différents matériels) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les fréquences d'entretien du matériel de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer l'entretien du matériel de découpe 	
8.2. Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe des gibiers		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les connaissances anatomiques de la carcasse du gibier 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier une carcasse d'un gibier 	<i>Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe des gibiers lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'une carcasse porcine 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents muscles de la carcasse d'un gibier 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'évolution des muscles depuis l'abattage (stockage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Situer les os et pièces de viande d'un quartier 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les grands principes de l'action du froid sur la conservation et l'évolution de la qualité de la viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le squelette 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de découpe • Organiser le travail de découpe en fonction des consignes 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe (couteaux, scies) 	

• Les techniques du désossage	• Désosser les différentes parties du quartier avant et arrière
• L'appellation des os et différentes parties de la carcasse	
• La situation anatomique des pièces de viande et des os	
• La technique de dépiéçage (séparation des différents muscles)	• Dépiécer les muscles
• La technique de dégraissage	• Dégraisser les pièces de viande
• La technique d'épluchage	• Eplucher les pièces de viande
• La technique de parage	• Parer les pièces de viande
• Les techniques de stockage et présentation	• Ficeler les pièces de viande
• Les techniques de découpe selon la destination culinaire	• Appliquer les techniques de découpe des gibiers
• Les différents muscles des gibiers	
• Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ organoleptique ▪ sanitaire ▪ nutritionnelle 	• Identifier les principaux critères de qualité du produit
• La qualité de la découpe (poids, épaisseur, sens de découpe...)	• Vérifier l'adéquation entre la viande découpée et la fiche technique/de production/d'instruction
• Les pièces et morceaux présentant des risques	• Repérer les morceaux impropres à la consommation
• Les outils de communication de l'établissement	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies
• La valorisation des déchets	• Procéder au tri des parures, des couennes et des tendons
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets

8.3. Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe des volailles

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les connaissances anatomiques de l'espèce travaillée	• Identifier les différents muscles des volailles	
• L'évolution des muscles depuis l'abattage	• Situer les os et pièces de viande	
• Les grands principes de l'action du froid sur la conservation et l'évolution de la qualité de la viande	• Identifier le squelette	
• Les informations utiles de la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • objectifs 	• Respecter les consignes et l'ordre des tâches à accomplir • S'informer des quantités et pièces à mettre en œuvre, des délais repris sur fiche technique/de production/d'instruction	

<ul style="list-style-type: none"> • poids • type • la législation en vigueur 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	Travailler en sécurité (EPI appropriés)	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe (couteaux, scies) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques du désossage 	<ul style="list-style-type: none"> • Désosser les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'appellation des os et différentes parties de la carcasse 		
<ul style="list-style-type: none"> • La situation anatomique des pièces de viande et des os 		
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de dépiéçage (séparation des différents muscles) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dépiécer les muscles 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de dégraissage 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique d'épluchage 	<ul style="list-style-type: none"> • Eplucher les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • La technique de parage 	<ul style="list-style-type: none"> • Parer les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Ficeler les pièces de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe des volailles 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de découpe des gibiers 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les critères de la démarche de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ organoleptique ▪ sanitaire ▪ nutritionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux critères de qualité du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • La qualité de la découpe (poids, épaisseur, sens de découpe...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'adéquation entre la viande découpée et la fiche technique/de production/d'instruction 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les éventuelles anomalies rendant la viande impropre à la consommation 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer les morceaux impropres à la consommation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies 	

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

Glossaire UAA8 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA8 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Préparer le travail
- Traiter une partie issue de la grosse découpe d'une carcasse de gibier
- Traiter une volaille
- Conditionner, stocker
- Ranger, nettoyer et désinfecter les postes de travail

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, traiter une partie issue de la grosse découpe d'une carcasse de gibier (cervidé/sanglier) et découper, désosser, brider une volaille labélisée (pintade/poulet/dinde)

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ²⁴	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²⁵ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA8 »

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

²⁴ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

²⁵ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »

Profil d'équipement

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

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

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS									
	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8
Atelier de découpe		x	x	x	x	x	x	x	x
Chambre positive		x	x	x	x	x	x	x	x
Table et bloc de découpe		x	x	x	x	x	x	x	x
Stérilisateur couteaux		x	x	x	x	x	x	x	x
Bloc de sanitation		x	x	x	x	x	x	x	x
plonge		x	x	x	x	x	x	x	x
Raillage suspendu		x	x	x	x	x	x	x	x
Evier mains									

B. MATERIEL / OUTILLAGE

	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8
Couteaux		x	x	x	x	x	x	X	x
Scies		x	x	x	x	x	X	X	X
Affuteur		x	x	x	x	X	X	X	X
Meuleuse		x	x	x	x	X	X	X	X
Sous-videuse		x	x	x	x	X	X	X	X
Bac de rétractation		x	x	x	x	X	X	X	X
Haches et fendoirs, feuilles		x	x	x	x	X	X	X	X
Bacs		x	x	x	x	X	X	X	X
Crochets		x	x	x	x	X	X	x	X

C. CONSOMMABLES

	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8
Papier tork		X	x	X	X	X	x	X	X
Sacs sous vide (rétractables et conservations)		X	X	X	X	X	X	X	X
Produits sanitation		X	X	X	X	X	X	X	X
Film		X	X	X	X	X	X	X	X
Feuilles d'emballage		x	X	x	X	x	X	x	X

Eléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier

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

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

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

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

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

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

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

Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)²⁶

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

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

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

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

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Niveau 6</p>	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Niveau 7</p>	<p>Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7</p>	<p>Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).</p>	<p>Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.</p>

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

SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT EUROPASS

1. Intitulé du certificatCertificat de qualification du/de la **Découpeur.euse / Désosseur.euse**⁽¹⁾ dans la langue d'origine**2. Traduction de l'intitulé du certificat****Versnijder-uitbener** (NL)
Schlachter-Ausbeiner (DE)
Butcher-boner (EN)⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.**3. Éléments de compétences acquis**

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

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

UAA1 : réaliser la grosse découpe bovine/chevaline

UAA2 : réaliser la grosse découpe porcine

UAA3 : réaliser la grosse découpe ovine/caprine

UAA4 : réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles

UAA5 : réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline

UAA6 : réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine

UAA7 : réaliser le désossement des différentes parties de la grosse découpe ovine/caprine

UAA8 : réaliser le désossement des différentes parties de la grosse découpe des gibiers et volailles

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificatLe métier de découpeur désosseur/ découpeuse désosseuse est référencé dans la fiche métier H2101 - Abattage et découpe des viandes - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr). La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le/la découpeur désosseur/ découpeuse désosseuse assure les tâches suivantes:

- Pratiquer la découpe primaire/séparer la carcasse
- Pratiquer la découpe secondaire et réaliser le désossage
- Procéder aux opérations de désossage, de dépiéçage, de dégraissage et de parage des viandes
- Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travailler en équipe (sous un responsable)

^(*) Note explicative

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

© Union européenne, 2002-2020

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

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus		
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
Enseignement secondaire spécialisé en plein exercice ((art.47)	100 %	2 ans
Enseignement secondaire spécialisé en alternance((art.47)	40 % en école 60 % en entreprise	2 ans
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		2 ans
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation 100 (%)	

Niveau d'entrée requis

I Pour l'enseignement spécialisé :

L'élève doit

- être inscrit dans l'enseignement secondaire spécialisé ;
- avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant.

II Pour l'enseignement spécialisé en alternance :

L'élève doit :

- être inscrit dans l'enseignement secondaire spécialisé ;
- avoir terminé avec fruit une 2e phase de Forme 3 dans le groupe métier correspondant.
- avoir suivi le module de préparation à l'alternance ;
- obtenir l'accord du conseil de classe sur l'opportunité d'orienter l'élève vers l'enseignement spécialisé en alternance. En s'appuyant notamment sur le P.I.A., le conseil de classe atteste que l'élève maîtrise suffisamment les compétences professionnelles et transversales pour s'intégrer en entreprise ;
- souscrire un contrat d'alternance conformément à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 17 juillet 2015.

Information complémentaire

www.europass.eu

