

PROFIL DE CERTIFICATION

Préparateur·trice de viande-Trancheur·euse portionneur·euse

Enseignement secondaire spécialisé de forme 3, phase 3, en 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 Gouvernement.

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

Glossaire

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	1
Références du profil de certification	7
Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET.....	8
Activités clés (AC)	9
Articulation entre CP /CPD/ AC / UAA.....	10
Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)	17
UAA1 (PM). Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères.....	17
UAA1(TP) Transformer les pièces de viande	24
Profil d'équipement.....	31
Le cadre francophone des certifications	35
Supplément au certificat europass.....	41

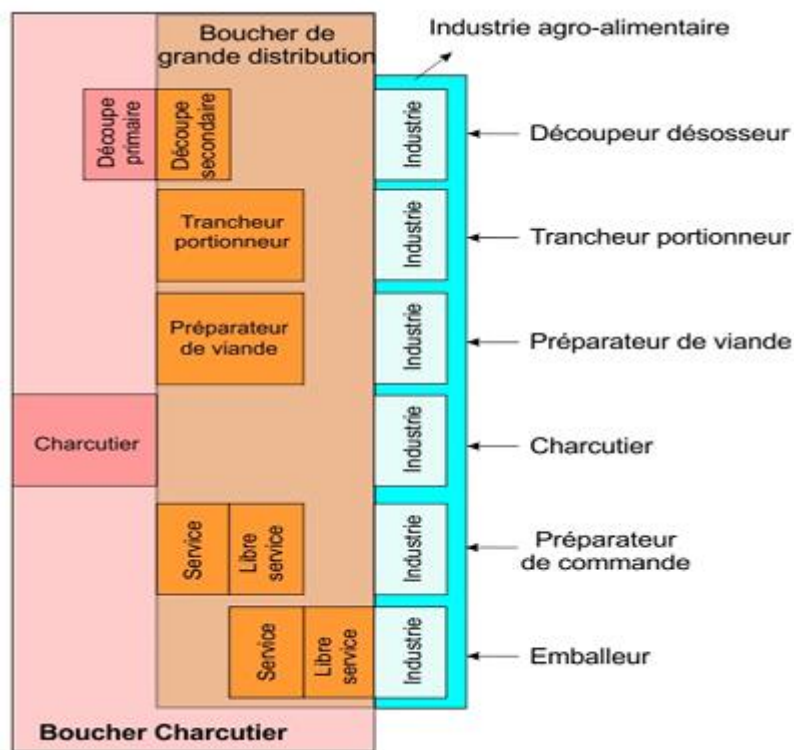
Ce profil de certification concerne la formation du/de la Préparateur-trice de viande.

Le/la Préparateur-trice de viande : Réceptionne et effectue le contrôle de la viande fraîche, stocke suivant le principe FIFO (First in - First Out) et en fonction de la destination, travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, réalise des préparations de viandes, hache et compose des préparations en fonction du cahier des charges et effectue régulièrement des contrôles de l'apparence, de la température et de la traçabilité, emballe le produit et le munit d'une étiquette en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, suit le stock, constate des pénuries et les signale, travaille en équipe (sous un responsable).

Ce profil de certification concerne la formation de/ de la Trancheur-euse/Portionneur-euse.

Le/la Trancheur-euse/Portionneur-euse : Met à disposition des viandes suivant les ordres de production et répartit les morceaux en fonction de leur classification, portionne des viandes suivant le cahier des charges, utilise le matériel spécifique, travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et travaille en équipe (sous un responsable).

Le/la Préparateur-ice de viande-Trancheur-euse portionneur-euse ont une grappe métier qui se schématise de la manière suivante :



Le profil de certification du/de la **Préparateur·trice de viande** comprend **1 UAA** (unité d'acquis d'apprentissage) :

UAA1 (PV)	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES
------------------	---

Le profil de certification du/de la **Trancheur·euse/Portionneur·euse** comprend **1 UAA** (unité d'acquis d'apprentissage) :

UAA1 (T/P)	TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE
-------------------	---

Celles-ci feront chacune l'objet d'une évaluation lors d'une **épreuve de qualification**.

Une **attestation de validation** sera octroyée lorsque l'UAA est validée. Le certificat de qualification sera octroyé lorsque toutes les épreuves auront été validées et que les stages en entreprise auront été réalisés.

Références du profil de certification

Intitulé de la formation à un métier concernée

« Préparateur·trice de viande / Trancheur·euse / Portionneur·euse »

Code de l'option

Sans objet

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

1 an

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 « Préparateur·trice de viande » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 07 mai 2020

Profil de formation du / de la « Trancheur·euse/Portionneur·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 ¹

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^{ème} 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 stage ne concerne que les élèves poursuivant leur scolarité en plein exercice.

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

CQ du / de la « Préparateur·trice de viande »

CQ du / de la « Trancheur·euse/Portionneur·euse »

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

Niveau 3 pour le-la « Préparateur·trice de viande » / Niveau 3 pour le-la « Trancheur·euse/Portionneur·euse »

¹ 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

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
1 an	UAA 1 (PV)	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES	14	OUI	30
	UAA 1 (T/P)	TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE	13	OUI	30

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

ACTIVITÉS CLÉS (AC)

Préparateur.trice de viande

AC1 : effectuer la réception, le contrôle et le stockage des viandes

AC2 : réaliser les préparations froides et les spécialités bouchères

AC3 : transformer les pièces de viande

Trancheur.euse/Portionneur.euse

AC1 : transformer les viandes

AC2 : respecter les règles professionnelles

Articulation entre CP² / CPD³ / AC⁴ / UAA⁵

Préparateur.trice de viande

INTITULÉ DES UAA

UAA1 REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES

² CP = Compétences professionnelles

³ CPD = Compétences professionnelles détaillées

⁴ AC = Activités clés

⁵ UAA = Unité d'Acquis d'Apprentissage

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

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

ACTIVITE CLE 2 : REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES (viande hachée, brochettes, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées ☒ à base de viande crue)	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
2.1 Préparer le travail	2.1.1 Préparer les matières nécessaires en fonction du cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"> • matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande ○ chutes de viande ○ abats • matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates ○ additifs ○ agents de liaison ○ légumes, fruits
	2.1.2 Préparer le matériel nécessaire à la réalisation des recettes : <ul style="list-style-type: none"> • hachoir • cutter • couteaux • ...
2.2 Confectionner les préparations deviance	2.2.1 Quantifier les matières premières en fonction du cahier des charges
	2.2.2 Appliquer les techniques de préparation de viande crue ethachée en fonction du cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"> • étapes • méthode • recettes
	2.2.3 Vérifier la conformité des produits finis en fonction du cahier decharges : <ul style="list-style-type: none"> • qualité • quantité
	2.2.4 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus defabrication /transformation (température)
	2.2.5 Eviter les contaminations croisées
2.3 Mettre en barquette en fonction du cahier des charges	2.3.1 Mettre sur barquettes les préparations suivant la procédure
	2.3.2 Assurer le suivi de la traçabilité des barquettes
2.4 Stocker les préparations	2.4.1 Filmer les préparations
	2.4.2 Etiqueter les préparations

2.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	2.5.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
	2.5.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	2.5.3 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

Trancheur.euse/Portionneur.euse

INTITULÉ DES UAA

UAA1 TRANSFORMER LES PIÈCES DE VIANDE

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

ACTIVITE CLE 1 : TRANSFORMER LES PIÈCES DE VIANDE	
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES DÉTAILLÉES
1.1 Préparer le travail	1.1.1 Préparer l'outillage de découpe en fonction de l'opération de découpe (spécifiée dans le cahier des charges) et des caractéristiques de la pièce de viande: <ul style="list-style-type: none">• scie manuelle, électrique,• couteaux• fusils• ...
	1.1.2 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe (affûter les couteaux)
	1.1.3 Porter les vêtements de protection selon la législation
1.2 Trancher les muscles et pièces de viande	1.2.1 Identifier les muscles/les pièces de viande
	1.2.2 Vérifier la maturation par rapport à ce qui est attendu dans le cahier des charges
	1.2.3 Sélectionner les pièces de viande en fonction de la qualité attendue dans le cahier des charges
	1.2.4 Appliquer les techniques de transformation en fonction du type de viande, de la destination et du cahier des charges: <ul style="list-style-type: none">• respecter le fil de la viande• parer• attendrir si nécessaire• trancher avec soin et précision

	1.2.5 Eliminer tous les morceaux impropres à la consommation
	1.2.6 Transmettre toute anomalie à son responsable
	1.2.7 Limiter et trier les chutes de viande en fonction de leur utilisation
1.3 Portionner les pièces techniques de viande	1.3.1 Identifier les différentes pièces techniques à portionner <ul style="list-style-type: none"> • (Ex : le quartier avant: jarret, nerveux d'épaule...)
	1.3.2 Sélectionner les pièces techniques selon la destination
	1.3.3 Préparer l'outillage de découpe: <ul style="list-style-type: none"> • couteaux • fusils • attendrisseur
	1.3.4 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> • la fraîcheur de la viande
	1.3.5 Portionner avec soin et précision les morceaux de viande en fonction des caractéristiques et qualité des pièces techniques, de leur destination et du cahier des charges
	1.3.6 Transmettre toute anomalie à son responsable
	1.3.7 Limiter et trier les chutes de viande en fonction de leur utilisation
1.4. Mettre en barquette en fonction du cahier des charges	1.4.1 Mettre sur barquettes des viandes suivant la procédure
	1.4.2 Assurer le suivi de la traçabilité des barquettes
	1.5.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement
1.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	1.5.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail
	1.5.3 Ranger la zone de travail

ACTIVITE CLE 2 : RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES	
COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES
2.1 Respecter les règles liées à la sécurité	2.1.1 Respecter la législation de bonnes pratiques en matière de sécurité
	2.1.2 Appliquer la réglementation en matière de sécurité alimentaire
	2.1.3 Eviter la contamination croisée
2.2 Respecter les règles liées à	2.2.1 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène personnelle

l'hygiène	2.2.2 Porter la tenue réglementée
	2.2.3 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, du matériel, des équipements
2.3 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement	2.3.1 Limiter, trier et évacuer les déchets suivant les règles
	2.3.2 Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement
2.4 Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention	2.4.1 Adopter des postures ou positions de travail appropriées
	2.4.2 Adopter des positions facilitant le port de charge
2.5 Gérer son temps de travail	2.5.1 Respecter la planification des tâches
	2.5.2 Organiser son espace de travail

UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (UAA)

UAA 1(PV)	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES
------------------	---

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 11 à 13
Activité clé	Voir tableau pages 11 à 13

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

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

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

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

1.4 Stocker les préparations

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

1.5 Nettoyer et désinfecter son poste de travail

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

1.6 Respecter les règles professionnelles

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

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

Glossaire UAA1 (PV) :

- **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 (PV) :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ⁶	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ⁷ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les produits finis sont conformes à la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.2 Les produits sont conditionnés correctement	...
	1.3 Les produits sont étiquetés correctement	...
	1.4 Les produits sont stockés adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Le poste de travail, matériels et les matières premières sont préparés en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction	
	2.2 L'utilisation des machines et des outils est adéquate	
	2.3 L'organisation du travail est efficace	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA 1»

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

⁶ **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.

⁷ **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(TP) TRANSFORMER LES PIÈCES DE VIANDE

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 14 à 16
Activité clé	Voir tableau pages 14 à 16

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

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

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

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

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

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

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

Glossaire UAA1 (TP) :

- **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 (TP):

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

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

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ⁸	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ⁹ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	
	1.2 Les pièces de viande sont valorisées en limitant au maximum les pertes	...
	1.3 La production correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	
	1.4 Les pièces de viande sont conditionnées et stockées adéquatement	
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux (sens de découpe...)	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA1 »

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

⁸ **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.

⁹ **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.

PREPARATEUR DE VIANDE

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

	UAA →	1
Atelier		X
Chambre froide		X
Zone de stockage		X
Etagères		X
Tables de travail		X
Armoires de rangement		X
Evier		X
Lave mains		X
Pédiluve		X
Lave-vaisselle		X
Sous-videuse		X

B. MATERIEL / OUTILLAGE

	UAA →	1
Balances		X
Thermomètres		X
Couteaux		X
Affuteur		X
Scie à main		X
Hache		X
Scie électrique		X
Cahier des charges		X

TRANCHEUR/PORCIONNEUR

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS

UAA →	1
Atelier	X
Chambre froide	X
Zone de stockage	X
Table de travail	X
Etagères	X
Armoires de rangement	X
Evier	X
Eviers lave mains	X
Pédiluve	X
Lave-vaisselle	X
Sous-videuse	X

B. MATERIEL / OUTILLAGE

UAA →	1
Balances	X
Thermomètres	X
Petites planches	X
Couteaux	X
Appareil à brochettes	X
Aiguiseur de couteaux	X
Cahier des charges	X

C. CONSOMMABLES

UAA →	1
Bacs	X
Sacs sous-vide	X
Chemises plastiques	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)¹⁰

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

¹⁰ 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	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.	Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.	Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.

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

Niveau 8	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8	<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 certificat

Certificat de qualification de **PREPARATEUR·TRICE DE VIANDE**

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Fleischzubereitervleesverwerker (NL)
Fleischzubereiter (DE)
Meat preparer (EN)

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

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

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

UAA1 : réaliser les préparations froides et les spéculations bouchères

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

Le métier de préparateur·trice de viande est référencé dans la fiche métier D1101 - Boucherie - 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 préparateur·trice de viande assure les tâches suivantes:

- Réceptionner et effectuer le contrôle de la viande fraîche
- Stocker suivant le principe FIFO (First in - First Out) et en fonction de la destination
- Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser des préparations de viandes, hacher et composer des préparations en fonction du cahier des charges et effectuer régulièrement des contrôles de l'apparence, de la température et de la traçabilité
- Emballer le produit et le munir d'une étiquette en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler
- Travailler en équipe (sous un(e) 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: 60px; 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 « Préparateur.trice de viande » 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 Préparateur.trice de viande - 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 spécialisé en plein exercice (art. 47)	100 %	1 an
Enseignement secondaire spécialisé alternance (art.47)	40 % en école 60 % en entreprise	1 an
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		1 an
Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)		1 an

Niveau d'entrée requis

I Pour l'enseignement spécialisé :

- être inscrit dans l'enseignement secondaire spécialisé ;
- avoir 15 ans et avoir fréquenté l'enseignement secondaire pendant 2 années ou avoir 16 ans ;

II Pour l'enseignement spécialisé en alternance :

L'élève doit :

- être inscrit dans l'enseignement secondaire spécialisé ;
- avoir 15 ans et avoir fréquenté l'enseignement secondaire pendant 2 années ou avoir 16 ans ;
- 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

1. Intitulé du certificat

Certificat de qualification du/ de la **Trancheur.euse /Portionneur.euse**

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Uitbener (NL)
Portionsschneider (DE)
Portioning slicer (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 : transformer les pièces de viande

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

Le métier de trancheur portionneur/ trancheuse portionneuse 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 trancheur portionneur/ trancheuse portionneuse assure les tâches suivantes:

- Mettre à disposition des viandes suivant les ordres de production et répartir les morceaux en fonction de leur classification
- Trancher et portionner des viandes suivant le cahier des charges
- Utiliser le matériel spécifique
- Travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travailler en équipe (sous un(e) 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 « Trancheur·euse /Portionneur·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 Trancheur·euse /Portionneur·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 spécialisé en plein exercice (art. 47)	100 %	1 an
Enseignement secondaire spécialisé alternance (art.47)	40 % en école 60 % en entreprise	1 an
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		1 an
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

