

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

**Boucherie industrielle
Découpe
(porc, veau et de bœuf)**

Carnet d'apprentissage

EQ-5004-02 (07-2004)

Novembre 2001

Mise à jour : juillet 2004

Emploi-Québec, en concertation avec le ministère de l'Éducation et en consultation avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, a réalisé ce document dans le but de définir les compétences pour la qualification en boucherie industrielle — découpe (porc, veau et bœuf).

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

M. Guy Bergevin

Agromex inc.
Saint-Blaise

M. Jean-Marie Dupuis

Viandes Ultra Meats inc.
Saint-Esprit

M. Raymond Himbault

Himbault Gibier enr.
Saint-Stanislas-de-Kostka

M. Jean Lacerte

M. Denis Roy
Bellivo inc.
Sainte-Angèle-de-Prémont

M. Gilbert Michaud

M. Jocelyn St-Jean
Boucher Fils ltée
Laval

Mme Marie-Ève Montpetit

Abattoir les Cèdres inc.
Les Cèdres

M. Pierre Racicot

Montpak inc.
Montréal

M. André Bergeron

Viandes Seficlo inc.
Saint-Grégoire

M. Marcel Bonneau

Salaison d'Antan enr.
Mont-Saint-Grégoire

M. François Goneau

M. Réjean Therrien
Abattoir Z. Billette inc.
Saint-Louis-de-Gonzague

M. Yvon Labrie

Les Viandes du Breton inc.
Notre-Dame-du-Lac

M. Berthier Lebel

Les Salaisons Brochu/Lafleur inc.
Saint-Henri

M. Normand Michaud

Abattoir St-Pascal inc.
Saint-Pascal

M. Fernand Pascoal

Multi Portions inc.
Saint-Athanase d'Iberville

M. Denis Trahan

A.Trahan Transformation inc.
Yamachiche

DOSSIER DE L'APPRENTIE/APPRENTI

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet Emploi-Québec : _____

Note sur la protection des renseignements personnels

- ① Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- ② Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
- ③ Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, s'adresser à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	3
MODULES OBLIGATOIRES	
Module 1 Affilage des couteaux	5
Module 2 Découpes de porc, de veau, de bœuf	9
MODULES FACULTATIFS	
Module 3 Transformation — valeur ajoutée	31
Module 4 Aiguisage des couteaux	39
TABLEAUX	
Tableau synthèse des compétences visées	45
Plan individuel d'apprentissage	46
Renseignements sur l'employeur	47

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour la boucherie industrielle — découpe (porc, veau, boeuf).

À l'aide de ce document, les apprenties et apprentis pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise de leur métier sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les compagnes d'apprentissage pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par les apprenties et apprentis et vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

L'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. La réalisation de chaque module n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Des suggestions quant à la progression dans le métier sont incluses dans le guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La ou le signataire autorisé de l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

Ce carnet comprend aussi le plan individuel d'apprentissage, servant à établir la liste des compétences à acquérir. On trouvera plus d'information à ce sujet dans le guide à l'intention des compagnons et compagnes d'apprentissage.

≡ IMPORTANT ≡

Il appartient aux apprenties et apprentis de prendre soin de ce carnet, car il est l'unique document où sont consignés les détails de leur apprentissage.

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de boucher industriel — découpeur et de reconnaître la détentrice ou le détenteur comme une personne qualifiée.

On pourra attester la maîtrise des compétences lorsque l'apprentie ou l'apprenti maîtrisera tous¹ les éléments de compétence de chacun des modules et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne d'apprentissage, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification à la personne qui maîtrise les compétences des modules obligatoires décrites dans ce carnet d'apprentissage.

1. Les éléments de compétence accompagnés des mentions « s'il y a lieu » ou « facultatif » ne sont à maîtriser que dans les entreprises où les tâches correspondantes s'effectuent.

Module 1

Affilage des couteaux

NOTE

- ◇ Le couteau est l'outil essentiel en boucherie industrielle. Un couteau qui ne coupe pas déchire la viande, augmente l'effort à fournir et accentue certains risques de troubles musculo-squelettiques. Savoir affiler son couteau est donc une compétence de base à acquérir. Cette compétence ne pourra être confirmée que si le compagnon ou la compagne d'apprentissage a suivi la formation développée par le groupe CINBIOSE, ou un cours en boucherie ou toute autre formation jugée pertinente.

COMPÉTENCE VISÉE ²

- ◇ Entretenir un couteau de boucherie en recentrant le fil.

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'affilage.
- ◇ Conscience de l'importance d'un couteau bien affilé.
- ◇ Souci de préserver le matériel.
- ◇ Dextérité manuelle fine.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Perception fine du toucher.
- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle.

2. Ce module a été réalisé en collaboration avec le groupe CINBIOSE (Centre pour l'étude des interactions biologiques entre la santé et l'environnement) de l'Université du Québec à Montréal.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Choix du couteau, s'il y a lieu. ◇ Vérification de l'état du couteau (angle du taillant, état du fil, présence de bavures ou de morfil, etc.). ◇ Vérification de l'état du fusil (propreté, rouille, etc.). ◇ Lavage du couteau et du fusil dans le dégraisseur. 	 	
B. Recentrer le fil du couteau <ul style="list-style-type: none"> ◇ Positionnement du fusil. ◇ Prise du couteau. ◇ Positionnement du couteau sur le fusil. ◇ Déplacement du couteau sur le fusil. 	 	
C. Maintenir la qualité de coupe du couteau <ul style="list-style-type: none"> ◇ Évaluation de la qualité de l'affilage. ◇ Détermination de la fréquence d'affilage du couteau. ◇ Utilisation du stérilisateur. 	 	
D. Veiller au bon état du matériel <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification de l'état de la mèche du fusil (rouille ou marques de coups). ◇ Vérification de l'état de la lame du couteau. ◇ Aiguisage, s'il y a lieu (se reporter au module 4 « Aiguisage des couteaux »). ◇ Changement de couteau, s'il y a lieu. ◇ Nettoyage et rangement du couteau et du fusil. 	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteaux (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

- Droit
- Semi-courbé
- À lame rigide
- À lame flexible
- Autres :

Fusil (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

- Rond
- Plat
- Ovale
- Miroir
- Autres :

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide du matériel nécessaire à l'affilage des couteaux.
- ◇ À l'aide de documents techniques ou de procédures écrites.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Diagnostic adéquat des défauts de la lame du couteau.
- ◇ Respect des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'affilage.
- ◇ Taillant au fini doux.
- ◇ Fil centré.
- ◇ Vitesse adéquate de passage du couteau sur le fusil.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Respect du nombre de passages du couteau sur le fusil.
- ◇ Main agile et légère.
- ◇ Bonne concentration et attention visuelle tout au long du travail.
- ◇ Adaptation des outils et des techniques selon les besoins.
- ◇ Correctifs appropriés aux problèmes rencontrés.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 1

« Affilage des couteaux »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 2

Découpes de porc, de veau et de bœuf

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer les coupes primaires et secondaires des viandes de porc (carcasse ou tête), de veau ou de bœuf

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Dextérité et précision.
- ◇ Capacité de concentration.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour les coupes.
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Souci des normes de salubrité exigées par l'entreprise et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

Éléments de la compétence	Porc ✓		Veau ✓	Bœuf ✓
	Carcasse	Tête		
A. Préparer le travail				
◇ Choix des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène et de protection appropriés.	_____	_____	_____	_____
◇ Vérification de l'aiguisage de ses couteaux.	_____	_____	_____	_____
◇ Trempage des couteaux dans le stérilisateur.	_____	_____	_____	_____
◇ Lavage des bottes, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____

Éléments de la compétence	Porc ✓		Veau ✓	Bœuf ✓
	Carcasse	Tête		
A. Préparer le travail (suite)				
◇ Lavage des mains.	_____	_____	_____	_____
◇ Vérification de la disposition des lieux de travail (table, poubelle, etc.).	_____	_____	_____	_____
◇ Trempage du couteau dans l'assainisseur.	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	__ __	__ __	__ __	__ __
B. Préparer les coupes primaires				
◇ Choix des carcasses ou des têtes à découper.	_____	_____	_____	_____
◇ Vérification de l'enlèvement des parties retirées à l'abattage (tête, panne, suif, rognons, etc).	_____	S.O.	_____	_____
◇ Recherche des :				
• contaminations éventuelles (abcès, souillures, couenne, peau, matières fécales);	_____	_____	_____	_____
• défauts d'habillage;	_____	_____	_____	_____
• caillots de sang aux points de saignée.	_____	_____	_____	_____
◇ Assainissement selon les normes en cas de contamination.	_____	_____	_____	_____
◇ Parage (trimmage) ou suppression des meurtrissures, des parties abîmées, du sang, des souillures, des coups de couteaux visibles.	_____	_____	_____	_____
◇ Vérification de la suppression de la moelle épinière.	S.O.	S.O.	S.O.	_____
◇ Dégraissage, s'il y a lieu.	_____	S.O.	_____	_____
◇ Vérification de l'alignement de la carcasse selon les points de repère, s'il y a lieu.	_____	S.O.	_____	S.O.
◇ Sciage de la carcasse en deux, au centre de la colonne vertébrale, s'il y a lieu.	_____	S.O.	_____	S.O.

Éléments de la compétence	Porc ✓		Veau ✓	Bœuf ✓
	carcasse	tête		
B. Préparer les coupes primaires (suite)				
◇ Séparation des parties avant et arrière, s'il y a lieu.	S.O.	S.O.	_____	_____
◇ Vérification de la température, de l'odeur et de la couleur.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Sciage du groin selon la coupe appropriée	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Sélection des têtes, selon les dimensions requises.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Acheminement des têtes vers la chaîne manuelle, s'il y a lieu.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Installation de la tête sur les pics nasaux	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Enlèvement de la langue et des glandes salivaires.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Enlèvement des oreilles, s'il y a lieu.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	___ ___	___ ___	___ ___	___ ___
C.1. Effectuer les coupes primaires				
◇ Sciage de la demi-carcasse en quartiers principaux.	_____	S.O.	_____	S.O.
◇ Sciage des quartiers avant et arrière.	S.O.	S.O.	S.O.	_____
◇ Sciages complémentaires.	_____	S.O.	_____	_____
◇ Vérification du sciage ou des découpe.	_____	S.O.	_____	_____
◇ Mise de côté des morceaux douteux, s'il y a lieu.	_____	S.O.	_____	_____
◇ Assainissement selon les normes en cas de contamination.	_____	_____	_____	_____
◇ Préparation des coupes primaires pour la vente, selon les quartiers, la constitution des animaux et les spécifications des commandes, s'il y a lieu : <ul style="list-style-type: none"> • Découennage (flanc, etc); • dégraissage (longe, soc, etc.); • parage (« trimmage »). 	_____	S.O.	S.O.	S.O.
	_____	S.O.	_____	_____
	_____	S.O.	_____	_____
◇ Vérification de la conformité de la pièce avec la commande.	_____	S.O.	_____	_____
◇ Préparation pour la suite des opérations (emballage, coupe secondaire, etc.).	_____	S.O.	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	___ ___	___ ___	___ ___	___ ___

Éléments de la compétence	Porc ✓		Veau ✓	Bœuf ✓
	Carcasse	Tête		
C-2. Effectuer les coupes primaires des têtes de porc sur la chaîne automatisée <ul style="list-style-type: none"> ◇ Enlèvement du groin à l'aide du presse-groin et envoi à l'emballage. ◇ Enlèvement de la langue et des glandes et envoi à l'emballage. ◇ Sélection des têtes selon les dimensions requises pour entrer dans le bonnet. ◇ Vérification de la position de la tête pour bien entrer dans le bonnet. 	S.O.	_____	S.O.	S.O.
	S.O.	_____	S.O.	S.O.
	S.O.	_____	S.O.	S.O.
	S.O.	_____	S.O.	S.O.
C-3. Effectuer les coupes primaires des têtes de porc sur la chaîne manuelle <ul style="list-style-type: none"> ◇ Installation de la tête pour enlever les oreilles et la langue, s'il y a lieu. ◇ Enlèvement du menton et envoi à l'emballage (babines). ◇ Extraction des glandes salivaires. ◇ Traçages à l'intérieur pour dégager l'os de la mâchoire. ◇ Dégagement de la peau, vérification de l'épaisseur et effectuer les traçages extérieurs. 	S.O.	_____	S.O.	S.O.
	S.O.	_____	S.O.	S.O.
	S.O.	_____	S.O.	S.O.
	S.O.	_____	S.O.	S.O.
	S.O.	_____	S.O.	S.O.
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	— —	— —	— —	— —
D-1. Effectuer les coupes secondaires <ul style="list-style-type: none"> ◇ Désossage selon les quartiers et les spécifications des commandes : <ul style="list-style-type: none"> • Enlèvement des nerfs et des tendons pour dégager les os; • Enlèvement des os, des cartilages, des glandes; • Séparation des muscles. 	_____	S.O.	_____	_____
	_____	S.O.	_____	_____
	_____	S.O.	_____	_____

Éléments de la compétence	Porc ✓		Veau ✓	Bœuf ✓
	Carcasse	Tête		
D-3. Effectuer les coupes secondaires des têtes de porc sur la chaîne manuelle				
◇ Arrachage de la mâchoire à l'aide d'une tige de métal.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Enlèvement de la viande de la mâchoire.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Ouverture des côtés de la tête, descente d'un côté et enlèvement des parures.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Découpe d'une tempe et descente de l'autre côté de la tête, enlèvement des parures.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Enlèvement de l'autre tempe, du dessus de la tête et du groin.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Enlèvement de la chair au-dessus de l'œil et près de la tempe,	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Enlèvement de la viande de joue et envoi à l'emballage.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
◇ Enlèvement du groin.	S.O.	_____	S.O.	S.O.
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	___ ___	___ ___	___ ___	___ ___
E. Emballer les produits				
◇ Sélection des pièces (couleur, texture, poids, longueur des morceaux, etc.).	_____	_____	_____	_____
◇ Mise en sac, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
◇ Conditionnement approprié : feuille de plastique, parchemin, ou étamine (coton à fromage), sous vide (C.O.V.), tunnel de refroidissement (<i>chilled</i>), congélation rapide (<i>blast freezer</i>).	_____	_____	_____	_____
◇ Pesée.	_____	_____	_____	_____
◇ Étiquetage des morceaux emballés, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
◇ Triage des morceaux selon le poids, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
◇ Rangement des morceaux emballés dans les boîtes selon les commandes.	_____	_____	_____	_____
◇ Pesée et estampillage de la boîte ou du « combo », s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	___ ___	___ ___	___ ___	___ ___

Éléments de la compétence	Porc ✓		Veau ✓	Bœuf ✓
	Carcasse	Tête		
F. Traiter les parures et les sous-produits, s'il y a lieu.				
◇ Enlèvement des parures et des sous-produits.	_____	S.O.	_____	_____
◇ Transformation des parures en haché.	_____	S.O.	_____	_____
◇ Préparation des abats.	_____	S.O.	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	___ _	___ _	___ _	___ _
G. Nettoyer et ranger les lieux, les vêtements de travail, les accessoires et les outils				
◇ Préparation du lieu de travail pour le nettoyage (ramassage des outils, du matériel d'emballage, etc.), s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
◇ Lavage des accessoires (couteaux, matériel, gants de caoutchouc, bottes, etc.), s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
◇ Rangement des vêtements personnels et professionnels et des accessoires.	_____	_____	_____	_____
◇ Aiguisage des couteaux (se reporter au module 4 « Aiguisage de couteaux »), s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
◇ Nettoyage et entretien du fusil, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
◇ Rangement des outils, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	___ _	___ _	___ _	___ _

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ³ :

- Sarrau
- Tablier résistant à l'impact des couteaux
- Tablier jetable en plastique
- Tablier en tissu, genre cuisine
- Casque
- Coquilles antibruit ou bouchons
- Résille (filet)
- Cache-barbe
- Gants en mailles de métal
- Gants de tissu
- Gants de caoutchouc
- Gants jetables ou chirurgicaux
- Protège avant-bras
- Bottes
- Pardessus de bottes
- Autres :

3. Se conformer aux exigences de l'entreprise.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :*

- | | |
|---|--------------------------|
| Couteau à désosser | <input type="checkbox"/> |
| Couteau à dégraisser | <input type="checkbox"/> |
| Couteaux électriques et pneumatiques (<i>wizzard</i>) | <input type="checkbox"/> |
| Couteau à cote (plaine) | <input type="checkbox"/> |
| Poignée à moelle | <input type="checkbox"/> |
| Fusil à couteaux | <input type="checkbox"/> |
| <i>Longe puller</i> hydraulique | <input type="checkbox"/> |
| <i>Soc puller</i> électrique | <input type="checkbox"/> |
| Scie à main | <input type="checkbox"/> |
| Scie électrique à ruban | <input type="checkbox"/> |
| Scie hydraulique | <input type="checkbox"/> |
| Scie radiale | <input type="checkbox"/> |
| Rayon laser (guideur) | <input type="checkbox"/> |
| « Écouenneuse » | <input type="checkbox"/> |
| « Démembraneuse » (<i>skinneuse</i>) | <input type="checkbox"/> |
| Attendrisseur | <input type="checkbox"/> |
| Marteau manuel | <input type="checkbox"/> |
| Marteau électrique | <input type="checkbox"/> |
| Grattoir | <input type="checkbox"/> |
| Hachoir (moulin à viande) | <input type="checkbox"/> |
| Canon à filet | <input type="checkbox"/> |
| Ficelleuse | <input type="checkbox"/> |
| Emballeuse | <input type="checkbox"/> |
| Balances | <input type="checkbox"/> |
| Autres : | |

*Selon le matériel utilisé dans l'entreprise

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS* :

- Sur le crochet
- Sur « l'arbre à viande » (banane)
- Sur la table
- Sur chaîne de désossage

Autres :

*Selon le matériel utilisé dans l'entreprise

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES⁴ :

	PORC		INITIALES	
	CARCASSE	TÊTE	Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
CARCASSES	NOTE*			
Carcasse entière	F	S.O.		
Demi-carcasse (droite/gauche)	F	S.O.		
Coupes primaires				
Cuisse (fesse)	O	S.O.		
Épaule	O	S.O.		
Épaule genre Montréal	O	S.O.		
Épaule genre New York	O	S.O.		
Longe complète	O	S.O.		
Longe longue	O	S.O.		
Longe courte	O	S.O.		
Milieu (longe et flanc)	O	S.O.		
Flanc frais	O	S.O.		
Jarret avant	O	S.O.		
Jarret arrière	O	S.O.		
Coupes secondaires				
Cuisse (fesse)				
Désossée,entière	O	S.O.		
Désossée en morceaux	O	S.O.		
Muscle extérieur	F	S.O.		
Muscle intérieur	F	S.O.		
Cuisse BHS (3 pièces)	F	S.O.		
Surlonge (Back Eye)	F	S.O.		
Pointe de surlonge (noix pâtissière)	F	S.O.		
Jambon frais	O	S.O.		
Jarret désossé	O	S.O.		
Longe				
Désossée, coupe longue	F	S.O.		
Dégraissée, coupe courte	F	S.O.		
Filet complet	O	S.O.		

***Légende de la note: O=Obligatoire F= Facultatif S.O. = Sans objet**

4. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES⁵ :

	PORC		INITIALES	
	CARCASSE	TÊTE	Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Coupes secondaires (suite)	NOTE*			
Picnic avec jarret	O	S.O.		
Picnic sans jarret	O	S.O.		
Picnic désossée	O	S.O.		
Soc Boston	O	S.O.		
Soc désossé (capicollo)	O	S.O.		
Soc Colbutts	F	S.O.		
Bloc d'épaule désossé	O	S.O.		
Épaule désossée	F	S.O.		
Flanc				
Découenné	O	S.O.		
Découenné, coupe carrée	O	S.O.		
Découenné, côtes enlevées individuellement	F	S.O.		
Avec couenne, coupe carrée	F	S.O.		
Avec couenne et côtes levées	F	S.O.		
Flanc désossé roulé	F	S.O.		
Côtes levées de dos bout enlevé	F	S.O.		
Bout des côtes levées, de dos	F	S.O.		
Côtes levées d'épaule	O	S.O.		
Côtes levées de flanc	O	S.O.		
Côtes Saint-Louis (sans sternum)	F	S.O.		

***Légende de la note: O=Obligatoire F= Facultatif S.O. = Sans objet**

5. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES⁶ :

	PORC		INITIALES	
	CARCASSE	TÊTE	Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Coupes secondaires (suite)	NOTE*			
Viande en cubes	F	S.O.		
Viande hachée	F	S.O.		
Cubes pour brochettes	F	S.O.		
Cubes pour ragoûts	F	S.O.		
Sous-produits et parures				
Couenne de flanc	O	S.O.		
Couenne de dos	O	S.O.		
Gras de dos	O	S.O.		
Bardière	F	S.O.		
Gras de soc	O	S.O.		
Gras de coupe	O	S.O.		
Pied arrière	O	S.O.		
Patte avant (lacone)	F	S.O.		
Pied avant	O	S.O.		
Queue	F	S.O.		
Os du cou (collet)	F	S.O.		
Os à moelle	O	S.O.		
Parures de table	O	S.O.		
Parures de membrane	F	S.O.		
Bajoue	F	O		
Tête	F	S.O.		
Viande de tête	F	O		
Langue	F	O		
Masque et peau	S.O.	O		
Cervelle	F	S.O.		
Foie	F	S.O.		
Cœur	F	S.O.		
Rognons	F	S.O.		
Panne	F	S.O.		
Glandes	S.O.	O		
Menton (babines)	S.O.	O		
Épiglottes	S.O.	O		
Oreilles	S.O.	O		
Groin	S.O.	O		

***Légende de la note: O=Obligatoire F= Facultatif S.O.= Sans objet**

6. Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES⁷ :

	PORC		INITIALES	
	CARCASSE	TÊTE	Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Sous-produits et parures	NOTE*			
Couenne	S.O.	O		
Viande de joue	S.O.	O		
Viande de mâchoire	S.O.	O		
Parures de tête	S.O.	O		

*Légende de la note: O=Obligatoire F= Facultatif S.O.= Sans objet

7. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES⁸ :

VEAU			
	Note *	INITIALES	
Carcasses		Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Carcasse entière	F		
Demi-carcasse (droite/gauche)	F		
Demi-carcasse (avant/arrière)	F		
Coupes primaires			
Cuisse (fesse)	O		
➤ Cuisseau ou selle longue et courte	O		
Épaule	F		
Épaule avant	O		
Longe complète	O		
Longe courte	O		
Flanc complet	O		
Flanc court	O		
Carré (rack)	O		
Côtes	O		
Poitrine	F		
Pointe de poitrine	F		
Tronc court et long	O		
Jarret avant	O		
Jarret arrière	O		
Coupes secondaires			
Cuisse (fesse)			
Désossée entière	O		
Désossée en morceaux	O		
Sous-noix	O		
Noix	O		
Pointe de surlonge (noix pâtissière)	O		
Jarret désossé	O		
Cuisseau désossé (3-4 morceaux)	O		
Cuisse Pondérosa	F		
Intérieur (haut) de ronde	F		
Extérieur (bas) de ronde	F		
Œil de ronde	F		
Jarret Osso bucco	O		

*Légende de la note: O=Obligatoire F=Facultatif

8. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES⁹ :

VEAU			
	Note*	INITIALES	
Coupes secondaires (suite)		Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Longe			
Désossée, coupe longue	F		
Dégraissée, coupe courte	F		
Filet complet	O		
Contre-filet complet	O		
Contre-filet court (Hôtel)	O		
Bavette	O		
Queue de filet	O		
Surlonge			
Haut de surlonge désossé	O		
Surlonge Quasi	O		
Tête de filet	O		
Base de surlonge désossée ou queue de surlonge	O		
Epaule			
Bloc d'épaule désossé	O		
Bloc d'épaule semi-désossé	F		
Pointe d'épaule désossée	O		
Paleron désossé (chuck)	O		
Bout de côtes (short ribs)	O		
Flanc			
Dénervé, dégraissé	F		
Bifteck de flanc	O		
Flan désossé roulé	O		
Côtes levées d'épaule	F		
Côtes levées de flanc	F		
Carré régulier (6 côtes)	O		
Carré RTS	O		
Carré français (avec manche)	O		
Faux-filet (rib eye)	O		
Côte RTS (ribs)	O		

*Légende de la note: **O=Obligatoire** **F=Facultatif**

9. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES¹⁰ :

VEAU			
	Note*	INITIALES	
Coupes secondaires (suite)		Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Poitrine			
Pointe de poitrine désossée (brisket)	O		
Bout de côte (3 bone short rib)	F		
Poitrine avec os	O		
Viande en cubes	F		
Viande hachée	F		
Cubes pour brochettes	F		
Cubes pour ragoût	F		
Sous-produits et parures			
Gras de dos	F		
Gras de soc	F		
Gras de coupe	O		
Onglet	F		
Queue	F		
Os de cou (collet)	O		
Os à moelle	O		
Os mixtes	O		
Parures de table	O		
Parures de membrane	O		
Bajoue	F		
Tête	F		
Viande de tête	F		
Langue	F		
Masque	F		
Cervelle	F		
Foie	F		
Cœur	F		
Rognons	F		
Gras de rognons	F		
Panne	F		
Ris (mixte ou grappe)	F		

***Légende de la note: O=Obligatoire F=Facultatif**

10. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES¹¹ :

BOEUF			
	Note*	INITIALES	
Carcasses		Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Demi-carcasse (avant/arrière)	O		
Coupes primaires			
Cuisse (fesse)	O		
Croupe courte	O		
Haut côté	O		
Épaule	O		
Pointe d'épaule	O		
Longe longue	O		
Longe courte	O		
Flanc complet	O		
Surlonge	O		
Flanc	O		
Carré (rack)	O		
Côtes	O		
Poitrine	O		
Pointe de poitrine	O		
Pointe de surlonge	O		
Jarret avant	O		
Jarret arrière	F		
Coupes secondaires			
Cuisse (fesse)			
Désossée entière	O		
Désossée en morceaux	O		
Pointe de surlonge (noix pâtissière)	O		
Jarret désossé	O		
Cuisse Pondérosa	F		
Intérieur (haut) de ronde	O		
Extérieur (bas) de ronde	O		
Œil de ronde	O		

*Légende de la note: O=Obligatoire F=Facultatif

11. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES¹² :

BOEUF			
	Note*	INITIALES	
Coupes secondaires (suite)		Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Longe			
Désossée, coupe longue	O		
Dégraissée, coupe courte	O		
Filet complet	O		
Contre-filet court (Hôtel)	O		
Bavette	O		
Queue de filet	O		
Surlonge			
Haut de surlonge désossée	O		
Surlonge Quasi	F		
Tête de filet	O		
Base de surlonge désossée ou queue de surlonge	O		
Épaule			
Bloc d'épaule désossé	O		
Bloc d'épaule semi-désossé	O		
Pointe d'épaule désossée	O		
Paleron désossé (chuck)	O		
Bout de côtes (short ribs)	O		
Flanc			
Dénervé, dégraissé	O		
Bifteck de flanc	O		
Côtes levées d'épaule	O		
Côtes de bœuf RTS	O		
Côtes levées de flanc	O		
Faux-filet (rib eye)	O		
Côte RTS (ribs)	O		
Côte du chef	O		

*Légende de la note: O=Obligatoire F=Facultatif

12. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES¹³ :

BOEUF			
	Note*	INITIALES	
Coupes secondaires (suite)		Apprenti/ apprentie	Compagnon/ compagne d'apprentissage
Poitrine			
Pointe de poitrine désossée (brisket)	O		
Bout de côte (3 bone short rib)	O		
Pastrami	O		
Viande en cubes	F		
Viande hachée	F		
Cubes pour brochettes	F		
Cubes pour ragoût	F		
Sous-produits et parures			
Gras de dos	F		
Gras de soc	F		
Gras de coupe	O		
Onglet	F		
Queue	F		
Os de cou (collet)	F		
Os à moelle	O		
Os mixtes	F		
Parures de table	O		
Bajoue	F		
Tête	F		
Viande de tête	F		
Langue	F		
Masque	F		
Cervelle	F		
Foie	F		
Cœur	F		
Rognons	F		
Suif	F		

*Légende de la note: O=Obligatoire F=Facultatif

13. Les coupes, les viandes, les parures et les sous-produits pour lesquels on indique « facultatif » sont à maîtriser dans les entreprises où ils sont préparés.

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide des outils et du matériel nécessaires à la découpe de la viande.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles de santé et de sécurité dans la manipulation des outils et du matériel.
- ◇ Application des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Respect des normes de salubrité exigées par l'entreprise, par la clientèle et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Respect des normes de coupes selon les animaux, les spécifications des commandes et les façons de procéder de l'entreprise.
- ◇ Respect de la taille, de l'épaisseur du gras et du poids des morceaux.
- ◇ Reconnaissance de la texture et de la couleur de la viande.
- ◇ Respect de la valeur des morceaux.
- ◇ Satisfaction de la clientèle.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 2

**« Découpes
de porc : carcasse tête
de veau de bœuf »**

Signature apprentie/apprenti _____

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage** _____

Signature employeur _____

Date _____

Module 3

Transformation — valeur ajoutée (facultatif)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer différentes opérations de transformation de la viande de porc, de veau ou de bœuf.

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Dextérité et précision.
- ◇ Capacité de concentration.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation de la viande pour la vente au détail, aux services alimentaires et industriels, etc.
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Souci des normes de salubrité exigées par l'entreprise et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le travail		
◇ Choix des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène et de protection individuelle.	_____	
◇ Choix et vérification de l'état des outils (couteaux, fusils à couteaux, scies, etc.).	_____	
◇ Vérification du fonctionnement du matériel pneumatique et hydraulique, s'il y a lieu.	_____	
◇ Assainissement des bottes, s'il y a lieu.	_____	
◇ Lavage des mains.	_____	
◇ Trempage des couteaux dans le stérilisateur.	_____	_____

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>B. Désosser les morceaux de viande, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Réception de la marchandise. ◇ Enlèvement des os : <ul style="list-style-type: none"> • dénervage ou enlèvement des nerfs et des tendons pour dégager les os; • extraction des os, des cartilages, des glandes; • démusclage ou séparation des muscles. ◇ Parage. ◇ Découpe ou tranchage. ◇ Identification de la nécessité d'attendrissement. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>C. Assaisonner</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation de l'assaisonnement en fonction de la fiche technique. ◇ Injection d'un mélange eau-épices dans chaque portion de viande. ◇ Macérage ou barratage de la viande dans l'assaisonnement. ◇ Vérification des rendements et du développement des protéines. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>D. Assembler</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Choix des différents morceaux à assembler, selon la fiche technique. ◇ Constitution du produit. ◇ Reconstitution de la pièce de viande après le désossage (longe de porc, etc.), s'il y a lieu. ◇ Ficelage du produit. ◇ Vérification de la conformité et de l'esthétique du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>E. Confectionner des saucisses, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation du mélange approprié, selon la recette. ◇ Remplissage des boyaux. ◇ Torsion des boyaux. ◇ Nattage des boyaux, s'il y a lieu. ◇ Tranchage des boyaux en saucisses. ◇ Vérification de la conformité du produit. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>F. Cuire, s'il y a lieu</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification des températures de cuisson. ◇ Pesée à l'entrée et à la sortie du four. ◇ Vérification des additifs de fumée (naturel, fumée liquide). ◇ Refroidissement. ◇ Mesure et enregistrement de la réduction du produit pendant la cuisson. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>G. Emballer les produits finis</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Mise en filet, s'il y a lieu. ◇ Remplissage des cavités, s'il y a lieu. ◇ Conditionnement approprié (sous vide (<i>Cry-O-Vac</i>), congélation rapide (<i>blast freezer, etc.</i>). ◇ Vérification du vide et de l'esthétique du remplissage. ◇ Étiquetage des produits. ◇ Rangement dans les boîtes. ◇ Estampillage des boîtes, s'il y a lieu. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
<p>H. Nettoyer et ranger les lieux, les vêtements de travail, les accessoires et les outils</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation du lieu de travail au nettoyage (ramassage des outils, du matériel d'emballage, etc.), s'il y a lieu. ◇ Lavage des accessoires (couteaux, matériel, gants de caoutchouc, bottes, etc.), s'il y a lieu. ◇ Rangement des vêtements personnels et professionnels et des accessoires. ◇ Aiguisage des couteaux (se reporter au module 4 « aiguisage de couteaux »), s'il y a lieu. ◇ Nettoyage et entretien du fusil, s'il y a lieu. ◇ Rangement des outils, s'il y a lieu. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ¹⁴:

- Tablier résistant à l'impact des couteaux
- Tablier en tissu genre cuisine
- Résille (filet)
- Cache-barbe
- Gants en mailles de métal
- Gants de tissu
- Gants de caoutchouc
- Gants jetables ou chirurgicaux
- Protège avant-bras
- Bottes
- Pardessus de bottes
- Autres :

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS SUIVANTS :

- Couteau à désosser
- Couteau à dégraisser
- Fusil à couteaux
- Scie à main
- Scie électrique
- Trancheuse
- Attendrisseur

14. Se conformer aux exigences de l'entreprise.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS SUIVANTS (SUITE) :

Four

Baratte

Emballeuse

Balances

Autres :

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES PRODUITS SUIVANTS

Rôtis

Jambon fumé

Saucisses

Bacon fumé

Pâtés

Autres :

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide des outils et du matériel nécessaires à la transformation de la viande pour la vente au détail, aux services alimentaires et industriels, etc.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles de santé et de sécurité dans la manipulation des outils et du matériel.
- ◇ Application des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Respect des normes de salubrité exigées par l'entreprise, par la clientèle et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Respect des normes pour le travail de transformation de la viande pour la vente au détail, aux services alimentaires et industriels, etc.
- ◇ Respect de la taille, de l'épaisseur du gras et du poids des morceaux.
- ◇ Reconnaissance de la texture et de la couleur de la viande.
- ◇ Respect de la valeur des morceaux.
- ◇ Satisfaction de la clientèle.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 3

**« Transformation —
valeur ajoutée »**

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 4

Aiguisage des couteaux (facultatif)

NOTE

- ◇ Cette compétence ne pourra être confirmée que si le compagnon ou la compagne d'apprentissage a suivi la formation développée par le groupe CINBIOSE, ou un cours en boucherie ou toute autre formation jugée pertinente.

COMPÉTENCE VISÉE¹⁵

- ◇ Entretien d'un couteau de boucherie en refaisant le taillant.

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Conscience de l'importance d'un couteau bien aiguisé.
- ◇ Souci de préserver le matériel.
- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'aiguisage.
- ◇ Dextérité manuelle fine.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Perception fine du toucher.
- ◇ Main agile et légère.
- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle.

6. Ce module a été réalisé en collaboration avec le groupe CINBIOSE (Centre pour l'étude des interactions biologiques entre la santé et l'environnement) de l'Université du Québec à Montréal.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparation de la meule ou de la courroie de papier de verre (<i>papier sablé</i>). ◇ Nettoyage du couteau. ◇ Examen de l'état du fil et du taillant du couteau. 	 <hr/> <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/>
B. Refaire le taillant et le fil du couteau <ul style="list-style-type: none"> ◇ Détermination de la coupe à effectuer et de l'angle à redonner au taillant. ◇ Positionnement du taillant sur la meule ou sur la courroie. ◇ Maintien de l'angle du taillant. ◇ Émorfilage des bavures du taillant (polissage). ◇ Vérification du polissage du taillant. ◇ Affilage du couteau (se reporter au module 1 « Affilage des couteaux »). 	 <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/>
C. Contrôler la qualité du travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification de la largeur ou de l'angle du biseau. ◇ Vérification de l'absence de morfil et de brèches. ◇ Vérification de la qualité de l'aiguisage. 	 <hr/> <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/>
D. Entretenir le matériel <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification de l'état de la courroie et changement, s'il y a lieu. ◇ Changement de l'eau de la meule, s'il y a lieu. ◇ Arrêt de la meule, s'il y a lieu. ◇ Entreposage des couteaux. 	 <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	 <hr/> <hr/>

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteaux (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

- Droit
- Semi-courbé
- À lame rigide
- À lame flexible
- Autres :

Type de matériel (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

- Meule de pierre
- Meule de coton
- Meule de feutre
- Courroie de papier de verre (*papier sablé*)
- Autres :

2. COUPES DE TAILLANTS EFFECTUÉES :

- Coupes allongées
- Coupes carrées

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide des outils et du matériel nécessaire à l'aiguisage des couteaux.
- ◇ À l'aide de documents techniques ou de procédures écrites, s'il y a lieu.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.
- ◇ À partir de couteaux présentant des défauts mineurs.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Diagnostic adéquat des défauts de la lame du couteau.
- ◇ Respect des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'aiguisage.
- ◇ Taillant au fini doux.
- ◇ Fil centré.
- ◇ Qualité du polissage.
- ◇ Utilisation adéquate du matériel.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Main agile et légère.
- ◇ Bonne concentration et attention visuelle tout au long du travail.
- ◇ Adaptation des outils et des techniques selon les besoins.
- ◇ Correctifs appropriés aux problèmes rencontrés.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 4

« Aiguisage des couteaux »

Signature apprentie / apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Tableaux

Tableau synthèse

COMPÉTENCE VISÉE	ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE							
1. Entretien un couteau de boucherie en recentrant le fil	1A. Préparer le travail	1B. Recentrer le fil du couteau	1C. Maintenir la qualité de coupe du couteau	1D. Veiller au bon état du matériel				
2. Effectuer les coupes primaires et secondaires des viandes de porc, de veau, ou de bœuf	2A. Préparer le travail	2B. Préparer les coupes primaires	2C.1 Effectuer les coupes primaires 2C.2 Effectuer les coupes primaires des têtes de porc sur la chaîne automatisée 2C.3 Effectuer les coupes primaires des têtes de porc sur la chaîne manuelle	2D.1 Effectuer les coupes secondaires 2D.2 Effectuer les coupes secondaires des têtes de porc sur la chaîne automatisée 2D.3 Effectuer les coupes secondaires des têtes de porc sur la chaîne manuelle	2E. Emballer les produits	2F. Traiter les parures et les sous-produits, s'il y a lieu	2G. Nettoyer et ranger les lieux, les vêtements de travail, les accessoires et les outils	
3. Effectuer différentes opérations de transformation de la viande de porc, de veau ou de bœuf	3A. Préparer le travail	3B. Désosser les morceaux de viande, s'il y a lieu	3C. Assaisonner	3D. Assembler	3E. Confectionner des saucisses, s'il y a lieu	3F. Cuire, s'il y a lieu	3G. Emballer les produits finis	3H. Nettoyer et ranger les lieux, les vêtements de travail, les accessoires et les outils
4. Entretien un couteau de boucherie en refaisant le taillant	4A. Préparer le travail	4B. Refaire le taillant et le fil du couteau	4C. Contrôler la qualité du travail	4D. Entretien le matériel				

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprentie/apprenti :	N° carnet Emploi-Québec :
-------------------------------	---------------------------

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	à acquérir	à vérifier	Signature du représentant d'Émloi-Québec	Date	Entente (N°)
1. Affilage des couteaux					
2. Découpes de porc, de veau et de bœuf					
MODULES FACULTATIFS					
3. Transformation — valeur ajoutée					
4. Aiguisage des couteaux					

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ Compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ Compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin