

PROFIL DE CERTIFICATION

BOUCHER-ERE / CHARCUTIER-ERE

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

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



Introduction

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

Le Profil de Certification (PC) contient :

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

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

Glossaire

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	Rassemblement des métiers qui sont liés par un même type de production, de services ou par une mobilité professionnelle. Une Grappe-métiers a pour objectif de situer le métier dans une vision plus large de secteur d'activités ; les Profils Métiers sont regroupés en Grappes de métiers.
Parcours d'apprentissage	Proposition d'un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA) et d'une estimation temporelle pour chaque unité ; les points ECVET y sont attribués.
Points ECVET	<i>Tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : 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.</i>
Profil de certification (PC)	Document de référence pour l'enseignement en FWB définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (SFMQ) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.
Profil de formation (PF)	Document élaboré par le SFMQ qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement, il est élaboré par des

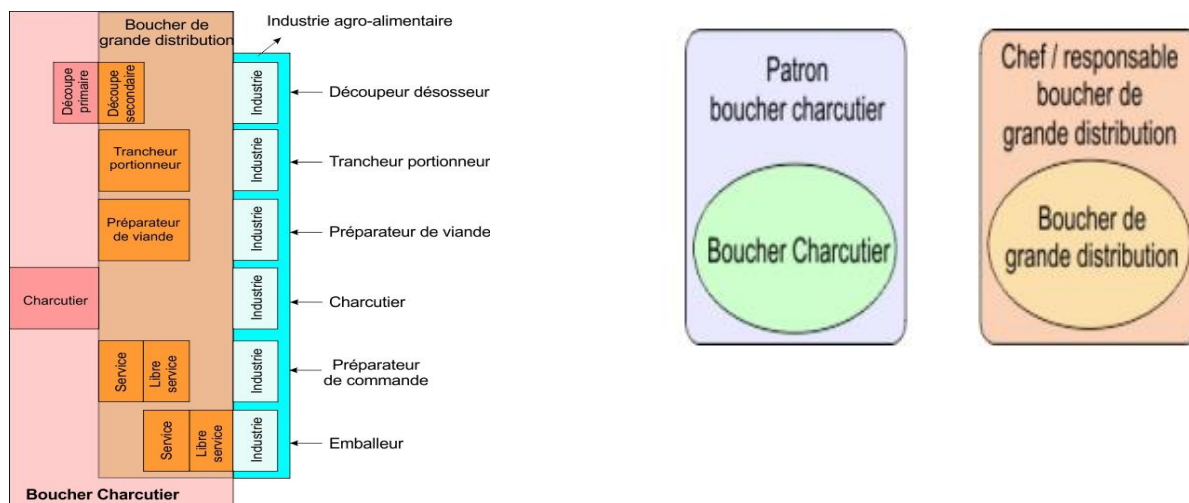
	représentants des opérateurs : de l'enseignement ordinaire et spécialisé, de l'enseignement de promotion sociale, publics de la formation professionnelle, de l'alternance, de l'insertion socioprofessionnelle et du Consortium de validation des compétences.
Profil métier (PM)	Document élaboré par le SFMQ qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences, il est élaboré par des représentants des Services publics de l'emploi (Forem, Actiris), des représentants des Organisations patronales et des représentants des Organisations syndicales.
Profil d'équipement	Profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.
Profil d'évaluation	Profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.
Critères Indicateurs	Qualité que l'on attend d'un objet évalué. Manifestation observable d'un critère. Indication qui permet de répondre à la question : « A quoi vais-je voir que le critère est respecté ? » ou « Que va exactement observer l'évaluateur ? »
Supplément au Certificat Europass (SCE)	Document octroyé suite à une formation technique ou professionnelle, ou à l'obtention d'un titre de compétences du consortium de validation des compétences. Il permet de rendre plus compréhensible le niveau de formation et/ou de qualification entre pays membres de l'Union Européenne. Il contient : le titre obtenu, le niveau de la qualification (en rapport avec le Cadre Francophone des Certifications en abrégé CFC), les acquis d'apprentissage, le système d'enseignement ou d'opérateur de formation concerné.
Semaine projet	Semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours. Ces semaines comprises entre 3 et 5 semaines sont issues du découpage en 25 à 27 semaines du parcours d'apprentissage.

Ce profil de certification concerne la formation de Boucher-ère/Charcutier-ère.

Le/La boucher-ère/charcutier-ère :

- Commande ;
- Contrôle ;
- Achète la viande afin de préparer des produits et de les introduire dans un circuit de consommation sous les formes de viande, de hachis, de préparations de viande, de produits de viande ou de plats préparés ;
- Prépare et réalise des produits de charcuterie et des produits traiteurs (entrées froides, entrées chaudes, plats cuisinés) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Effectue la vente de produits de charcuterie et de produits traiteurs ;
- Gère un commerce de détail alimentaire (charcuterie, boucherie charcuterie, ...).

Le/La boucher-ère/charcutier-ère a une grappe métier qui se schématise de la manière suivante :



Ce profil de certification comprend **13** UAA (unités d'acquis d'apprentissage) :

- UAA1 : Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline
- UAA2 : Réaliser la grosse découpe porcine
- UAA3 : Réaliser la grosse découpe ovine/caprine
- UAA4 : Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles
- UAA5 : Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline
- UAA6 : Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine
- UAA7 : Réaliser le désossement des différentes parties de la grosse découpe ovine/caprine
- UAA8 : Transformer les pièces de viande
- UAA9 : Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères
- UAA10 : Réaliser les charcuteries
- UAA11 : Réaliser les salaisons
- UAA12 : Gérer les comptoirs et servir le client
- UAA13 : Réaliser des préparations « traiteur »

QUI FERONT CHACUNE L'OBJET D'UNE ÉVALUATION LORS D'UNE ÉPREUVE DE QUALIFICATION.

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

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

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

TABLE DES MATIERES

Références du profil de certification.....	9
Parcours d'apprentissage et distribution des points ECVET	10
Activités clefs (AC)	12
Articulation entre CP/ CPD / AC / UAA Activités Clés (AC)	13
Unités d'acquis d'apprentissage.....	37
UAA1 : Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline	37
UAA2 : Réaliser la grosse découpe porcine	43
UAA3 : Réaliser la grosse découpe ovine/caprine	49
UAA4 : Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles	55
UAA5 : Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline	62
UAA6 : Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine	68
UAA7 : Réaliser le désossement des différentes parties de la grosse découpe ovine/caprine	74
UAA8 : Transformer les pièces de viande	80
UAA9 : Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères	86
UAA10 : Réaliser les charcuteries	92
UAA11 : Réaliser les salaisons	101
UAA12 : Gérer les comptoirs et servir le client	110

UAA13 : Réaliser des préparations « traiteur »	117
Profil d'équipement	124
Le cadre francophone des certification.....	127
Supplément au certificat Europass	132

Références du profil de certification

Intitulé de l'option de base groupée concernée

« Boucher-ère Charcutier-ère »

Code de l'option

4205

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

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

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

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

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

Nombre minimum de semaines de stage : 8 semaines

Nombre maximum de semaines de stage : 19 semaines³

En 4^{ème} année la durée maximale du stage de type 2 est de 4 semaines

Ce nombre de 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 Boucher.ère Charcutier.ère

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

Niveau 3 du CFC

³ Dans le respect des dispositions de l'Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de forme 4

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	Nombre de semaines	Validation	ECVET
4 ^e année	UAA2	REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE	4	OUI	10
	UAA6	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE PORCINE	12	OUI	40
	UAA9	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES	5	OUI	10
	UAA10	REALISER LES CHARCUTERIES	3	NON	-
	UAA11	REALISER LES SALAISONS	3	NON	-

5e année	UAA1	REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE	3	OUI	10
	UAA5	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE	12	OUI	20
	UAA8	TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE	3	OUI	10
	UAA3	REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE	3	OUI	10
	UAA7	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE	2	OUI	10
	UAA10	REALISER LES CHARCUTERIES	2	NON	-
	UAA11	REALISER LES SALAISONS	2	NON	-
6e année	UAA4	REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES	3	OUI	6
	UAA10	REALISER LES CHARCUTERIES	7	OUI	15
	UAA11	REALISER LES SALAISONS	6	OUI	15
	UAA12	GERER LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT	5	OUI	12
	UAA13	REALISER DES PREPARATIONS « TRAITEUR »	6	OUI	12

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

180 points ECVET sont à distribuer sur les 3 années, les UAA ne faisant pas l'objet d'une validation ne se voient octroyer des points ECVET

ACTIVITÉS CLÉ (AC)

AC1 : EFFECTUER LA RECEPTION, LE CONTROLE ET LE STOCKAGE DES PRODUITS LIVRES

AC2 : REALISER LES DECOUPES PRIMAIRES DES CARCASSES

AC3 : REALISER LES DECOUPES SECONDAIRES DES CARCASSES

AC4 : TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE

AC5 : REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALITES BOUCHERES (viande hachée, brochettes, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées ...→ à base de viande crue)

AC6 : REALISER LES PREPARATIONS CHAUDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES (vol au vent, lasagne, sauce bolognaise, ...)

AC7 : REALISER LES CHARCUTERIES

AC8 : CONSERVER LES PIECES DE VIANDE, LES PREPARATIONS DE VIANDE ET LES SPECIALITES BOUCHERES

AC9 : CONSERVER LES CHARCUTERIES

AC10 : GERER LE COMPTOIR

AC11 : RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES

ARTICULATION ENTRE CP⁴ / CPD⁵ / AC⁶ / UAA⁷

Intitulé des UAA

UAA1	REALISER LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE
UAA2	REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE
UAA3	REALISER LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE
UAA4	REALISER LA GROSSE DECOUPE DES GIBIERS ET VOLAILLES
UAA5	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE BOVINE/CHEVALINE
UAA6	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES ISSUES DE LA GROSSE DECOUPE PORCINE
UAA7	REALISER LE DESOSSEMENT DES DIFFERENTES PARTIES DE LA GROSSE DECOUPE OVINE/CAPRINE
UAA8	TRANSFORMER LES PIECES DE VIANDE
UAA9	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES
UAA10	REALISER LES CHARCUTERIES
UAA11	REALISER LES SALAISONS
UAA12	GERER LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT
UAA13	REALISER DES PREPARATIONS « TRAITEUR »

⁴ CP = Compétences professionnelles

⁵ CPD = Compétences professionnelles détaillées

⁶ AC = Activités clés

⁷ UAA = Unité d'Acquis d'Apprentissage

ACTIVITÉ CLÉ 1

EFFECTUER LA RECEPTION, LE CONTROLE ET LE STOCKAGE DES PRODUITS LIVRES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.1 Préparer le travail	1.1.1 Prendre connaissance de la fiche technique/de production/d'instruction													
	1.1.2 Préparer son poste de travail													
1.2 Réceptionner les carcasses/ les pièces de viande	1.2.1 Identifier l'origine des carcasses/pièces de viande en lien avec la traçabilité : <ul style="list-style-type: none"> • références • numéros de lots 													
	1.2.2 Contrôler le poids et la fraîcheur de la viande													
	1.2.3 Transmettre toute anomalie à son responsable													
1.3 Réceptionner les produits livrés (marinades, épices, consommables)	1.3.1 Identifier les produits													
	1.3.2 Contrôler les produits (DLC ...)													
	1.3.3 Transmettre toute anomalie à son responsable													
1.4 Assurer le stockage des produits livrés (carcasses, pièces)	1.4.1 Vérifier la propreté des locaux de stockage													
	1.4.2 Appliquer le principe de rotation de la viande First In First Out/FIFO													

de viande, produits, spécialités, épices)	1.4.3 Entreposer la viande et les produits livrés dans le respect des règles de stockage de l'établissement (frigo, économat, ...) et de la législation													
1.5 Contrôler les équipements et les matériels	1.5.1 Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité des équipements et des matériels													
	1.5.2 Détecter toute anomalie et selon les procédures en vigueur <ul style="list-style-type: none"> • soit intervenir sur le dysfonctionnement • soit prévenir le service concerné (maintenance) 													
1.6 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	1.6.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement													
	1.6.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail													
	1.6.3 Ranger la zone de travail													

ACTIVITÉ CLÉ 2

REALISER LES DECOUPES PRIMAIRES DES CARCASSES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA 1	UAA 2	UAA 3	UAA 4	UAA 5	UAA 6	UAA 7	UAA 8	UAA 9	UAA 10	UAA 11	UAA 12	UAA 13
2.1 Préparer le travail	2.1.1 Préparer l'outillage de découpe en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse: <ul style="list-style-type: none"> • scie manuelle, électrique, • couteaux • couteaux scies • fusils 	x	x	x	x									
	2.1.2 Prendre connaissance de la fiche technique/de production/d'instruction	x	x	x	x									
	2.1.3 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de	x	x	x	x									

	découpe (affûter les couteaux)																	
2.2 Pratiquer la découpe primaire des carcasses bovines et chevalines	2.2.1 Identifier les différentes carcasses	x	x	x	x													
	2.2.2 Vérifier visuellement la qualité du produit : la fraîcheur de la viande	x	x	x	x													
	2.2.3 Séparer les avants et les arrières	x																
	2.2.4 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : • découper • tracer • désosser	x																
	2.2.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe	x																
	2.2.6 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention	x																
	2.2.7 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable	x																
	2.2.8 Appliquer la procédure de contrôle interne	x																
	2.2.9 Limiter, trier, évacuer les déchets	x																
2.3 Pratiquer la découpe primaire des carcasses porcines	2.3.1 Identifier les différentes carcasses	x																
	2.3.2 Séparer les carcasses en pièces techniques	x																
	2.3.3 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : • découper • tracer	x																

	2.3.4 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe	x																
	2.3.5 Vérifier visuellement la qualité du produit : • la fraîcheur de la viande	x																
	2.3.6 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention	x																
	2.3.7 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable	x																
	2.3.8 Appliquer la procédure de contrôle interne	x																
	2.3.9 Limiter et trier les déchets	x																
2.4 Pratiquer la découpe primaire des carcasses ovines et caprines	2.4.1 Identifier les différentes carcasses			x														
	2.4.2 Séparer les carcasses en pièces techniques			x														
	2.4.3 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : • tracer • désosser			x														
	2.4.4 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe			x														
	2.4.5 Vérifier visuellement la qualité du produit : • la fraîcheur de la viande			x														
	2.4.6 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention			x														
	2.4.7 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable			x														
	2.4.8 Appliquer la procédure de contrôle interne			x														

	2.4.9 Limiter, trier les déchets				x															
2.5 Pratiquer la découpe primaire des carcasses de gibiers	2.5.1 Identifier l'animal (certification d'un atelier de découpe agréé)				x															
	2.5.2 Appliquer les techniques spécifiques de découpe																			
	2.5.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe				x															
	2.5.4 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> la fraîcheur de la viande 				x															
	2.5.5 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention				x															
	2.5.6 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable				x															
	2.5.7 Appliquer la procédure de contrôle interne				x															
	2.5.8 Limiter, trier les déchets																			
2.6 Pratiquer la découpe primaire des carcasses de volailles	2.6.1 Identifier l'animal				x															
	2.6.2 Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> en bateau en coffre 				x															
	2.6.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe				x															
	2.6.4 Vérifier visuellement la qualité du produit : <ul style="list-style-type: none"> la fraîcheur de la viande 				x															

	2.6.5 Traiter l'anomalie (abcès, glande, ...) dans la limite de son champ d'intervention				x									
	2.6.6 Transmettre toute anomalie ne relevant pas de son champ d'intervention à son responsable				x									
	2.6.7 Appliquer la procédure de contrôle interne				x									
	2.6.8 Limiter, trier les déchets				x									
2.7 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	2.7.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	2.7.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	2.7.3 Ranger la zone de travail													

ACTIVITÉ CLÉ 3

REALISER LES DECOUPES SECONDAIRES DES CARCASSES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3.1 Préparer le travail	3.1.1 Préparer l'outillage de découpe en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques de la carcasse: <ul style="list-style-type: none"> • scie manuelle, électrique, • couteaux • couteaux scies • fusils • découenneuse 	x	x	x	x									

	<ul style="list-style-type: none"> • peleuse • ... 														
	3.1.2 Prendre connaissance de la fiche technique/de production/d'instruction	x	x	x	x										
	3.1.3 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe (affûter les couteaux)	x	x	x	x										
3.2 Pratiquer la découpe secondaire des muscles bovins et chevalins	3.2.1 Identifier les différents muscles bovins et chevalins	x													
	3.2.2 Effectuer la grosse découpe	x													
	3.2.3 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles 	x													
	3.2.4 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire 	x													
	3.2.5 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • couteaux • scies • éplucheuse 	x													
	3.2.6 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec la fiche de production/d'instruction	x													
	3.2.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation	x													

	3.2.8 Limiter et trier les déchets	x													
3.3 Pratiquer la découpe secondaire des muscles porcins	3.3.1 Identifier les différents muscles porcins	x													
	3.3.2 Découper en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction/ des consignes (poids et type)	x													
	3.3.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> découenneuse couteaux scies éplucheuse 	x													
	3.3.4 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire 	x													
	3.3.5 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> séparer les muscles 	x													
	3.3.6 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec la fiche technique/de production/d'instruction	x													
	3.3.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation	x													
	3.3.8 Limiter et trier les déchets	x													
3.4 Pratiquer la	3.4.1 Identifier les différents muscles ovins et caprins			xx											

découpe secondaire des muscles ovins et caprins	3.4.2 Découper en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction et des consignes (poids et type)			x											
	3.4.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • couteaux • scies 			x											
	3.4.4 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire 			x											
	3.4.5 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les muscles 														
	3.4.6 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec la fiche de production/d'instruction														
	3.4.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation														
	3.4.8 Limiter et trier les déchets														
	3.5 Pratiquer la découpe secondaire des gibiers	3.5.1 Identifier les différents muscles des gibiers				x									
	3.5.2 Découper en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction/des consignes (poids et type)				x										
	3.5.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> • couteaux 				x										

	<ul style="list-style-type: none"> scies 																	
	3.5.4 Appliquer les techniques de désossage, de dégraissage et de parage des pièces de viande <ul style="list-style-type: none"> dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire 					x												
	3.5.5 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> séparer les muscles 					x												
	3.5.6 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec la fiche technique/de production/d'instruction					x												
	3.5.6 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec la fiche technique/de production/d'instruction					x												
	3.5.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation					x												
	3.5.8 Limiter et trier les déchets					x												
3.6 Pratiquer la découpe secondaire des volailles	3.6.1 Identifier les différents muscles des volailles					x												
	3.6.2 Découper en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction/des consignes (poids et type)					x												
	3.6.3 Utiliser correctement et avec précision le matériel : <ul style="list-style-type: none"> couteaux scies 					x												
	3.6.4 Appliquer les techniques de désossage, de					x												

	dégraissage et de parage des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les cuisses (déjoindre, scier) • désosser les cuisses • dégager les os (les cartilages), la graisse, les tendons • éliminer et parer la graisse (de couverture) excédentaire 													
	3.6.5 Appliquer les techniques de découpe secondaire : <ul style="list-style-type: none"> • séparer les blancs et les cuisses de la carcasse • séparer les cuisses (déjoindre, scier) • désosser les cuisses 				x									
	3.6.6 Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec la fiche technique/de production/d'instruction				x									
	3.6.7 Signaler le cas échéant les pièces et morceaux impropres à la consommation				x									
	3.6.8 Limiter et trier les déchets				x									
3.7 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	3.7.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	3.7.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	3.7.3 Ranger la zone de travail	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

ACTIVITÉ CLÉ 4

TRANSFORMER LES PIÈCES DE VIANDE

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
4.1 Préparer le travail	4.1.1 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 • ... 									X				
	4.1.2 Vérifier le bon fonctionnement du matériel de découpe (affuter les couteaux)									X				
4.2 Trancher les muscles et pièces de viande	4.2.1 Identifier les muscles/les pièces de viande									X				
	4.2.2 Vérifier la maturation par rapport à ce qui est attendu dans la fiche technique/de production/d'instruction									X				
	4.2.3 Sélectionner les pièces de viande en fonction de la qualité attendue dans la fiche technique/de production/d'instruction									X				
	4.2.4 Appliquer les techniques de transformation en fonction du type de viande, de la destination et de la fiche technique/de production/d'instruction: <ul style="list-style-type: none"> • respecter le fil de la viande • parer • attendrir si nécessaire • trancher avec soin et précision 									X				

	4.2.5 Portionner avec soin et précision les morceaux de viande en fonction des caractéristiques et qualité des pièces techniques, de leur destination et de la fiche technique/de production/d'instruction								X					
	4.2.6 Eliminer tous les morceaux impropres à la consommation								X					
	4.2.7 Transmettre toute anomalie à son responsable								X					
	4.2.8 Limiter et trier les chutes de viande en fonction de leur utilisation								X					
4.3 Conditionner les viandes en fonction de leurs utilisations	4.3.1 Mettre sur plats/barquettes/emballage papier des viandes suivant la procédure								X					
	4.3.2 Mettre sous vide des viandes suivant la procédure								X					
	4.3.3 Assurer le suivi de la traçabilité des barquettes								X					
4.4 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	4.4.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement								X					
	4.4.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail								X					
	4.5.3 Ranger la zone de travail								X					

ACTIVITÉ CLÉ 5

REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALITES BOUCHERES
 (viande hachée, brochettes, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées ...→ à base de viande crue)

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
5.1 Confectionner les préparations	5.1.1 Quantifier les matières premières en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction										x				
	5.1.2 Préparer les matières premières										x				
	5.1.3 Appliquer les techniques de préparation de viande crue et hachée en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • étapes • méthode • recettes 										x				
	5.1.4 Vérifier la conformité des produits finis en fonction du cahier de charges : <ul style="list-style-type: none"> • qualité • quantité 											x			
	5.1.5 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication /transformation (température)											x			
5.2 Conditionner les préparations en fonction de leurs	5.2.1 Mettre sur plats les préparations suivant la procédure											x			

utilisations	5.2.2 Assurer le suivi de la traçabilité des barquettes										X				
5.3 Stocker les préparations	5.3.1 Filmer les préparations										X				
	5.3.2 Etiqueter les préparations										X				
5.4 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	5.4.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement										X				
	5.4.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail										X				
	5.4.3 Ranger la zone de travail										X				

ACTIVITÉ CLÉ 6

**REALISER LES PREPARATIONS CHAUDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES
(vol au vent, lasagne, sauce bolognaise, ...)**

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
6.1 Confectionner les préparations de viande	6.1.1 Quantifier les matières premières										X			
	6.1.2 Appliquer les techniques de fabrication des préparations chaudes : <ul style="list-style-type: none"> • étapes • méthode • recettes 										X			

	6.1.3 Vérifier la conformité des produits finis en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction : <ul style="list-style-type: none"> • qualité • quantité 										x			
	6.1.4 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation (température de cuisson à cœur)										x			
	6.1.5 Éviter les contaminations croisées										x			
6.2 Organiser le refroidissement des préparations	6.2.1 Appliquer le processus de refroidissement recommandé										x			
	6.2.2 Ranger la zone de travail										x			
6.3 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	6.3.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement										x			
	6.3.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail										x			
	6.3.3 Ranger la zone de travail										x			

ACTIVITÉ CLÉ 7

REALISER LES CHARCUTERIES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
7.1 Préparer le travail	7.1.1 Préparer l'outillage en fonction du travail à réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • hachoir • mélangeur 											x		

	<ul style="list-style-type: none"> • cutter • coutellerie • douche • bourreuse • four 																
	7.1.2 Prendre connaissance de la fiche technique/de production/d'instruction													X			
	7.1.3 Vérifier le bon fonctionnement du matériel													X			
7.2 Réunir les matières premières et le matériel nécessaires à la fabrication de produits à base de viande, de foie, de gelée, de sang	7.2.1 Prendre connaissance du plan de production et des fiches de production													X			
	7.2.2 Sélectionner les matières nécessaires à la production : <ul style="list-style-type: none"> • matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande ○ chutes de viande ○ abats ○ sang ○ gelée • matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates ○ additifs ○ agents de liaison 													X			
7.3 Confectionner les charcuteries	7.3.1 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de viande (saucisson de viande, pâté)													X			
	7.3.2 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de foie (pâté)													X			
	7.3.3 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de gelée (tête de veau, tête													X			

	pressée)														
	7.3.4 Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de sang (boudin)														x
7.4 Préparer les salaisons crues	7.4.1 Sélectionner la viande à saler														x
	7.4.2 Appliquer la méthode de salaison et de saumurage en fonction de l'objectif visé														x
	7.4.3 Appliquer les techniques de fabrication (donner la forme appropriée)														x
	7.4.4 Appliquer les techniques de salaisons à cru (sous vide, enrobage, sels de dosage, greffage, saumure rapide)														x
	7.4.5 Laver et dessaler la viande														x
	7.4.6 Appliquer le processus de séchage, de fumage														x
	7.4.7 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation														x
	7.4.8 Vérifier la conformité des produits finis (qualité, temps)														X
7.5 Préparer les salaisons cuites															x

ACTIVITÉ CLÉ 8

CONSERVER LES PIÈCES DE VIANDE, LES PRÉPARATIONS DE VIANDE ET LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
8.1 Entrepoiser les produits de boucherie et les préparations	8.1.1 Contrôler les températures légales de conservation											x			
	8.1.2 Respecter les critères de fraîcheur (qualité)											x			
	8.1.3 Sélectionner les produits à conserver ou à éliminer											x			
	8.1.4 Appliquer les températures des enceintes frigorifiques											x			
	8.1.5 Respecter les méthodes de conservation à durée limitée											x			
	8.1.6 Emballer le produit et le munir d'une étiquette											x			
8.2 Réfrigérer, surgeler et mettre sous- vide les viandes et les préparations	8.2.1 Respecter rigoureusement la chaîne du froid											x			
	8.2.2 Appliquer les techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation, du sous-vide											x			
	8.2.3 Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler											x			
8.3 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	8.3.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement											x			
	8.3.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail											x			
	8.3.3 Ranger la zone de travail											x			

ACTIVITÉ CLÉ 9

CONSERVER LES CHARCUTERIES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
9.1 Entreposer les charcuteries et les préparations	9.1.1 Contrôler les températures légales de conservation											X			
	9.1.2 Repérer les critères de fraîcheur (qualité) pour sélectionner les produits à conserver ou à éliminer											X			
	9.1.3 Appliquer les températures des enceintes frigorifiques											X			
	9.1.4 Respecter les méthodes de conservation à durée limitée											X			
9.2 Réfrigérer, surgeler et mettre sous-vide les charcuteries et les préparations	9.2.1 Respecter la chaîne du froid											X			
	9.2.2 Appliquer les techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation, du sous-vide											X			
	9.2.3 Suivre le stock, constater des pénuries et les signaler											X			
9.3 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	9.3.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement											X			
	9.3.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail											X			
	9.3.3 Ranger la zone de travail											X			

ACTIVITÉ CLÉ 10

GERER LE COMPTOIR

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA 1	UAA 2	UAA 3	UAA 4	UAA 5	UAA 6	UAA 7	UAA 8	UAA 9	UAA 10	UAA 11	UAA 12	UAA 13
10.1 Préparer à la vente	10.1.1 Présenter la viande sur des plats												x	
	10.1.2 Appliquer des étiquettes mentionnant les informations légales (prix, dénomination, ...)												x	
	10.1.3 Placer le document de traçabilité												x	
10.2 Préparer son comptoir	10.2.1 Préparer les outils d'information allergène (classeur, outils informatiques,...)												x	
	10.2.2 Vérifier la propreté et la température du comptoir												x	
	10.2.3 Respecter le principe FIFO												x	
	10.2.4 Retirer les produits qui ne satisfont plus aux normes (de conservation)												x	
10.3 Organiser son comptoir	10.3.1 Disposer des plats de viandes, des préparations bouchères dans le comptoir en tenant compte des règles de présentation interne												x	
	10.3.2 Séparer les types de viande												x	
	10.3.3 Mettre une séparation physique entre la volaille et toute autre viande												x	
	10.3.4 Réapprovisionner le comptoir au fil de la journée												x	
10.4 Servir le client	10.4.1 Accueillir le client												x	
	10.4.2 Répondre aux demandes du client concernant les pièces de viandes												x	

	10.4.3 Donner les explications relatives à : <ul style="list-style-type: none"> la composition des préparations bouchères (allergènes) l'origine de la viande la méthode de préparation la méthode de conservation 												X		
	10.4.4 Suggérer des préparations ou pièces de viande													X	
	10.4.5 Préparer la commande													X	
	10.4.6 Emballer les commandes clients													X	
10.5 Clôturer son service	10.5.1 Vérifier la propreté du comptoir													X	
	10.5.2 Enlever les produits qui ont dépassé la date de vente													X	
	10.5.3 Transmettre les informations aux collègues													X	
	10.5.4 Appliquer les outils et procédures de communication internes (ex plainte d'un client)													X	
10.6 Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)	10.6.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail y compris son équipement													X	
	10.6.2 Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail													X	
	10.6.3 Ranger la zone de travail													X	
														X	
														X	
														X	
														X	

ACTIVITÉ CLÉ 11

RESPECTER LES REGLES PROFESSIONNELLES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES DETAILLEES	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA	UAA
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
11.1 Respecter les règles liées à la sécurité	11.1.1 Respecter la législation de bonnes pratiques en matière de sécurité	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	11.1.2 Appliquer la réglementation en matière de sécurité alimentaire	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	11.1.3 Eviter la contamination croisée	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11.2 Respecter les règles liées à l'hygiène	11.2.1 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène personnelle	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	11.2.2 Porter les tenues réglementées	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	11.2.3 Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, du matériel, des équipements	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11.3 Respecter les règles liées à la protection de l'environnement	11.3.1 Limiter, trier et évacuer les déchets suivant les règles	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	11.3.2 Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11.4 Respecter les règles liées à l'ergonomie et à la manutention	11.4.1 Adopter des postures ou positions de travail appropriées	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	11.4.2 Adopter des positions facilitant le port de charge	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11.5 Gérer son temps de travail	11.5.1 Respecter la planification des tâches	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	11.5.2 Organiser son espace de travail	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE (UAA)

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

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

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

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

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

Glossaire éventuel UAA1 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA1 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- En toute autonomie d'exécution

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES⁸	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG⁹ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	...
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION 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 »

UAA 2	REALISER LA GROSSE DECOUPE PORCINE
--------------	---

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

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

<ul style="list-style-type: none"> ▪ âge ▪ origine ▪ race ▪ labels ▪ sexe 		
<ul style="list-style-type: none"> • L'anatomie de l'animal 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les pièces techniques de l'animal : épaule, carré, poitrine, jambon 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces techniques d'une carcasse de porc : épaule, carré, poitrine, jambon 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes parties des pièces techniques 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de découpe des carcasses porcines en pièces techniques 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ tracer ▪ découper 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de découpe en fonction de la finalité du produit (ex : jambon pour rôtis/jambon d'Ardenne) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de découpe 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du produit (vue et odorat) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle PH (viande DFD ou PSE) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un PH mètre 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel, tactile et olfactif ... pour détecter une éventuelle anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit (anomalie) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies : <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ hématome ▪ fracture 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, hématome, fracture...) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> •

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

Glossaire UAA2 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA2 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES¹⁰	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG¹¹ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	...
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA2 »

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

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

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

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

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

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

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

• L'anatomie de l'animal	• Identifier les pièces techniques de l'animal	
• Les pièces techniques d'une carcasse ovine ou caprine		
• Les différentes parties des pièces techniques		
• Le matériel de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation 	• Appliquer les techniques de découpe des carcasses ovines et caprines en pièces techniques	
• Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	• Travailler en sécurité (EPI appropriés)	
• Les techniques de découpe	• Appliquer les techniques spécifiques de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ découper ▪ tracer 	
• Les types de découpe en fonction de la finalité du produit		
• Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	• Identifier le matériel de découpe • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe	
• Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	• Vérifier le produit (vue et odorat)	
• Le contrôle visuel, tactile et olfactif ... pour détecter une éventuelle anomalie	• Vérifier le produit : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
• Les types d'anomalies : <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ présence de site d'injection ▪ hématome ▪ fracture 	• Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, présence de site d'injection, hématome, fracture...) • Identifier le type d'anomalie	
• Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur	• Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention	
• Le vocabulaire professionnel	• Utiliser le vocabulaire professionnel	
• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie	
• La procédure de contrôle interne	• Appliquer la procédure de contrôle interne	
• Les outils de contrôle	• Appliquer la législation en vigueur	
• Le tri sélectif	• Identifier	

	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter les déchets • Classer les déchets 	
• La limitation du gaspillage	• Evacuer les déchets	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	
3.3. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les EPI	• Travailler en sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA3 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA3 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES¹²	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG¹³ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	...
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA3 »

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

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

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

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

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

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

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

<ul style="list-style-type: none"> ▪ labels ▪ sexe 		
<ul style="list-style-type: none"> • La réception des gibiers : <ul style="list-style-type: none"> ▪ fiche de chasse ▪ bracelet d'identification ▪ premier contrôle vétérinaire avec analyses ▪ dépiautage ▪ deuxième contrôle (cachet vétérinaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les différentes carcasses de gibiers 	
<ul style="list-style-type: none"> • Marche en avant et traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Relever le numéro des bracelets et assurer la traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques spécifiques de découpe en fonction de la législation, des saisons etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques spécifiques de découpe propres à chaque type de gibiers : 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du le produit (vue et odorat) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel, tactile et olfactif ... pour détecter une éventuelle anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit (anomalie) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abscesses ▪ présence de site d'injection ▪ hématome ▪ fracture 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abscesses, présence de site d'injection, hématome, fracture...) • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Analyse de la trichine et des métaux lourds pour le sanglier 	<ul style="list-style-type: none"> • Prélever des échantillons de viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure de contrôle interne 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure de contrôle interne 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le tri sélectif 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les déchets • Limiter les déchets • Classer les déchets 	

<ul style="list-style-type: none"> • La limitation du gaspillage • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Evacuer les déchets • Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets 	
4.3. Pratiquer la grosse découpe des volailles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les volailles : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ âge ▪ origine ▪ race ▪ labels sexe 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les volailles • Décrypter les étiquettes 	<i>Pratiquer la grosse découpe des volailles travail de découpe lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de découpe • Les types de découpe en fonction de la finalité du produit 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de découpe pour la volaille: <ul style="list-style-type: none"> ▪ en bateau ▪ en coffre 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de découpe adapté: <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de découpe • Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques d'un produit frais <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'état général (la couleur de la carcasse, l'odeur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité (fraîcheur) du produit (vue et odorat) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle visuel, tactile et olfactif ... pour détecter une éventuelle anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le produit (anomalie) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ vue ▪ toucher ▪ odorat 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies : <ul style="list-style-type: none"> ▪ abcès ▪ hématome 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter l'anomalie qui dépend ou pas de son champ d'intervention: (abcès, hématome...) • Identifier le type d'anomalie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du désosseur découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Remédier aux anomalies dans la limite de son champ d'intervention 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire professionnel • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire professionnel • Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre toute anomalie 	

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

Glossaire UAA4 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA4 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ¹⁴	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ¹⁵ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces techniques découpées sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA4 »

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

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

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

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

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

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

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

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

• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies	
• La valorisation des « déchets »	• Procéder au tri des parures et des tendons	
• La législation en vigueur	• Respecter la législation en vigueur concernant le tri des déchets	
5.3. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<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 découpeur désosseur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA5 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA5 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

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

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA5 »

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

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

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

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

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

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

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

• L'évolution des muscles depuis l'abattage (stockage)	• Situer les os et pièces de viande d'un quartier	<i>Pratiquer le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe lors d'applications complexes</i>
• Les grands principes de l'action du froid sur la conservation et l'évolution de la qualité de la viande	• Identifier le squelette	
• Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	• Travailler en sécurité (EPI appropriés)	
• Les techniques de découpe	• Appliquer les techniques de découpe	
	• Organiser le travail de découpe en fonction des consignes	
• Le matériel de découpe : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation ▪ entretien 	• Utiliser correctement et avec précision le matériel de découpe (découpenneuse, couteaux, scies, éplucheuse)	
• Les différentes techniques du désossage en fonction de la destination culinaire des pièces de viande (salaison, charcuterie, viande fraîche, avec ou sans os ...)	• Désosser les différentes parties de la carcasse porcine	
• L'appellation des os et différentes parties de la carcasse		
• Le matériel spécifique		
• La situation anatomique des pièces de viande et des os		
• La technique de dépiéçage (séparation des différents muscles)	• Dépiécer les muscles	
• La technique de dégraissage	• Dégraisser les pièces de viande	
• La technique d'épluchage	• Eplucher les pièces de viande	
• La technique de parage	• Parer les pièces de viande	
• Les techniques de stockage	• Stocker ou faire suivre les pièces de viande	
• Les techniques de découpe selon : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la destination culinaire (pièces vendues à l'os ou vendues désossées) 	• Appliquer les techniques de découpe secondaire des porcins	
• Les différents muscles porcins	• Séparer les muscles	
• Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ organoleptique ▪ sanitaire ▪ nutritionnelle 	• Identifier les principaux critères de qualité du produit	
• La qualité de la découpe (poids, épaisseur, sens de découpe...)	• Vérifier l'adéquation entre la viande découpée et la fiche technique/de production/d'instruction	
• Les éventuelles anomalies rendant la viande impropre à la consommation	• Repérer les morceaux impropres à la consommation	
• Les outils de communication	• Utiliser les outils de communication de l'établissement pour transmettre les éventuelles anomalies	

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

Glossaire UAA6 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA6 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

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

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA6 »

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

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

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

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

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

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

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

7.2. Pratiquer la découpe secondaire des muscles des ovins et caprins

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

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

Glossaire UAA7 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA7 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES²⁰	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG²¹ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	...
	1.2 La découpe correspond aux attentes de la fiche technique/de production/d'instruction	...
	1.3 Les pièces de viande sont stockées adéquatement	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est pertinente	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA7 »

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

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

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

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

UAA 8

TRANSFORMER LES PIÈCES DE VIANDE

Compétences professionnelles CP	Voir tableau p.
Activité clé AC	Voir tableau p.

8.1. Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • L'outillage de découpe des pièces de viande : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques ▪ règles de sécurité ▪ utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'outillage de découpe des pièces de viande • Sélectionner l'outillage en fonction de l'opération de découpe et des caractéristiques des pièces de viande 	<i>Préparer le travail de découpe lors d'applications complexes</i>
• 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	
8.2. Trancher et portionner les muscles et pièces de viande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La connaissance et reconnaissance des pièces techniques <ul style="list-style-type: none"> ○ nom des pièces techniques ○ appellations 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les pièces techniques de viande • Situer les pièces techniques de viande 	<i>Trancher et portionner les muscles et pièces de viande en résolution de problèmes</i>
• 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)		
• Les destinations culinaires des pièces techniques	• Sélectionner les pièces techniques de viande en fonction de la qualité attendue dans le cahier des charges	
• Les techniques de transformation		

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

8.3. Mettre en barquettes en fonction du cahier des charges

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

• Traçabilité externe	• Appliquer la procédure en vigueur afin d'assurer le suivi de la traçabilité des barquettes	
• Les outils numériques	• Paramétrer les machines	
	• Détecter les erreurs d'étiquetage	
8.4. 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	
8.5. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue règlementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue règlementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	
• La réglementation en matière de développement durable et d'environnement	• Appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement	
• Les règles d'ergonomie	• Adopter des postures ou positions de travail appropriées	
• Les règles de manutention	• Adopter des positions facilitant le port de charge	
• Les activités du trancheur portionneur	• Respecter la planification des tâches	
• Les règles de savoir-vivre	• Organiser son plan de travail	
	• Respecter le travail de l'équipe	

Glossaire UAA8 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA8 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- 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 ²²	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²³ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé adéquatement	
	1.2 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 UAA8 »

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

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

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

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

UAA 9	REALISER LES PREPARATIONS FROIDES ET LES SPECIALISATIONS BOUCHERES
--------------	---

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

9.1. 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 • 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 	
9.2. Confectionner les préparations de viande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La règle de 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les proportions reprises sur la fiche technique/de production/d'instruction 	<i>Confectionner les préparations de viande lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de préparations 		

<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de préparations (recettes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de préparation de viande crue et hachée : <ul style="list-style-type: none"> ▪ hacher ▪ assaisonner ▪ mixer ▪ façonner ▪ portionner ▪ trancher ▪ farcir ▪ ficeler 	
<ul style="list-style-type: none"> • La qualité des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité de la production : (composition, aspect, goût) 	
<ul style="list-style-type: none"> • La quantité 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la quantité de la production 	
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure/plan HACCP 	<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 		
9.3. Conditionner les préparations en fonction de leurs utilisations		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de process, de machines, d'emballages 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le matériel 	<i>Conditionner les préparations en fonction de leurs utilisations lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les fonctionnalités de l'étiqueteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser sous-videuse 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures en vigueur dans l'établissement (orientation de l'étiquette...) 	<ul style="list-style-type: none"> • S'approprier le process 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure en vigueur afin de mettre en barquettes les préparations 	
	<ul style="list-style-type: none"> • S'adapter aux nouvelles technologies 	
<ul style="list-style-type: none"> • La composition d'une étiquette (éléments légaux) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer la machine 	
<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité interne 	<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 externe 	<ul style="list-style-type: none"> • Paramétrer les machines 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils numériques 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter les erreurs d'étiquetage 	
9.4. Stocker les préparations		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de films 	<ul style="list-style-type: none"> • Filmer les préparations 	<i>Stocker les préparations lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • L'outil (le sous-vide, atmosphère modifiée) 	<ul style="list-style-type: none"> • Etiqueter les préparations 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'étiquetage (mentions obligatoires) 	<ul style="list-style-type: none"> • Paramétrer l'appareil 	
9.5. Nettoyer et désinfecter son poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE

• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer le plan de nettoyage pour son poste de travail y compris son équipement	
• Les outils de contrôle	• Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	
9.6. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue réglementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue réglementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène	
• 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 UAA9 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA9 :

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 ²⁴	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²⁵ 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 UAA9 »

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

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

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

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

UAA 10	REALISER LES CHARCUTERIES
---------------	----------------------------------

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

10.1. Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/ d'instruction 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/de production/d'instruction 	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le logiciel de gestion type 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de gestion de l'information 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le poste de travail : l'agencement, les machines, les matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • Agencer le poste de travail 	
10.2. Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les documents relatifs à la commande et à la livraison : <ul style="list-style-type: none"> • les bons de commande • les bons de livraison • les bons de travail (de préparation) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'adéquation entre les bons de commande et les bons de livraison 	<i>Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire technique 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire technique 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les origines possibles (pays d'origine...) <ul style="list-style-type: none"> ○ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les origines possibles de la viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le type de viande (hallal, bio, label, batterie, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type de viande (hallal, bio, label, batterie ...) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande ○ chutes de viande ○ abats ○ sang ○ gelée ○ gras ○ ... ○ 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières premières 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières auxiliaires 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ additifs ○ agents de liaison ○ boyaux 		
• La composition d'une étiquette (mentions obligatoires) : les références, les numéros de lots, numéros SANITEL	• Décoder les informations reprises sur une étiquette	
• Le matériel de pesage (les différentes balances et matériels)	• Vérifier le poids des pièces (concordance entre bon de commande et bon de livraison)	
• Les catégories de viandes : (maigres, gras, viandes...)	• Trier les viandes par catégorie	
10.3. Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les outils de contrôle : <ul style="list-style-type: none"> ○ PH mètre ○ Thermomètre ○ Balance 	• Contrôler la température, la fraîcheur, le poids des viandes et matières premières et auxiliaires	<i>Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries lors d'applications complexes</i>
• Les consignes d'hygiène	• Contrôler si les matières premières et auxiliaires satisfont aux consignes d'hygiène	
• La procédure d'autocontrôle/plan HACCP de l'entreprise	• Utiliser les outils de communication	
• Les outils de communication	• Appliquer la procédure de contrôle de la traçabilité	
• La procédure de contrôle de la traçabilité		
10.4. Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Le plan d'hygiène de l'établissement	• Vérifier l'état de propreté des locaux de stockage	<i>Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires lors d'applications complexes</i>
• Les locaux de stockage		
• Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage	• Contrôler la température dans la zone de stockage	
• Les températures de stockage		
• Le principe FIFO/FEFO	• Appliquer le principe de rotation des pièces de viande First In First Out (FIFO/FEFO)	
• La législation en vigueur	• Entreposer les matières premières et auxiliaires dans le respect des règles de stockage de l'établissement et de la législation	
• Les règles/techniques de stockage de l'entreprise		
10.5. Contrôler l'état du stock		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage	• Contrôler la température dans la zone de stockage	<i>Contrôler l'état du stock lors d'applications complexes</i>
• Les températures de stockage		
• La durée de conservation des viandes	• Contrôler la qualité et la durée de conservation des viandes, des matières premières et auxiliaires entreposées	
• Les critères de qualité en fonction des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ fraîcheur ○ DLC 		

<ul style="list-style-type: none"> ○ Visuel 			
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures à prendre en cas de non-conformité 	<ul style="list-style-type: none"> • Ecarter les produits non conformes 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le guide d'autocontrôle 			
<ul style="list-style-type: none"> • Un registre de non conformités 	<ul style="list-style-type: none"> • Notifier les non conformités (NC) 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le formulaire de notifications 			
10.6. Contrôler les équipements et les matériels			
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE	
<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements, matériels, machines : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination ○ description ○ fonctionnement ○ utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité des équipements, des machines et du matériel 	<i>Contrôler les équipements et les matériels lors d'applications complexes</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Monter, démonter les machines • Entretenir les équipements, les machines, le matériel 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'anomalies 	<ul style="list-style-type: none"> • Détecter toute anomalie • Remédier aux éventuelles anomalies dans les limites de son champ d'intervention 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites du champ d'intervention du charcutier en respectant les procédures en vigueur de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au service concerné en cas d'anomalie • Suivre la procédure de l'entreprise 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le guide d'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Notifier les anomalies 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles en vigueur 		
10.7. Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries			
SAVOIRS	APTITUDES		autonomie
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel nécessaire à la réalisation : <ul style="list-style-type: none"> • caractéristiques • règles de sécurité • utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le matériel en fonction du travail à réaliser (hachoir, mélangeur, cutter, coutellerie, douche, bourreuse, four, fumoir, petit matériel...) 	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries lors d'applications complexes</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/ d'instruction 	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder les informations utiles reprises dans le la fiche technique/ de production/d'instruction 		
<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel (hachoir, mélangeur, cutter, coutellerie, douche, bourreuse, four, fumoir, petit matériel...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le bon fonctionnement du matériel 		
<ul style="list-style-type: none"> • La classification des types de charcuteries : <ul style="list-style-type: none"> • salaison • à base de viande • à base de foie • à base de sang • à base de gelée • saucisson sec 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les types de charcuteries 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les espèces et catégories des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> • pièces de viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Rassembler les matières premières nécessaires à la fabrication en fonction de l'avancement du travail 		

<ul style="list-style-type: none"> • chutes de viande • abats • sang • gelée • ... 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> • épices, aromates (origine, conservation, composition...) • additifs autorisés (rôle, législation, impact...) • agents de liaison (origine, conservation, composition...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rassembler les matières auxiliaires nécessaires à la fabrication 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un fichier recettes 	
10.8. Confectionner les charcuteries à base de viande		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de viande : <ul style="list-style-type: none"> ○ les pâtes fines (exemple : saucisson de jambon...) ○ les pâtes à gros grains (exemple : saucisson de paris...) • Les techniques de présalage • Les techniques de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> ○ Les méthodes de hachage ○ Les méthodes de cutterage (shock, classique, all-in) ○ Les méthodes de poussage/d'embossage • Les méthodes de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ○ vapeur ○ immersion ○ ... • Les méthodes de fumage • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de viande • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries lors d'applications complexes</i>
10.9. Confectionner les charcuteries à base de foie		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de foie : <ul style="list-style-type: none"> ○ à trancher ○ à tartiner • Le traitement préalable du foie 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de foie (pâté...) 	<i>Confectionner les charcuteries à base de foie lors d'applications complexes</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fabrication des charcuteries à base de foie : <ul style="list-style-type: none"> ○ au hachoir ○ au cutter 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ○ vapeur ○ immersion 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
10.10. Confectionner les charcuteries à base de gelée		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de gelée 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de gelée (tête de veau, tête pressée) 	<i>Confectionner les charcuteries à base de gelée lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fabrication des charcuteries à base de gelée 		
<ul style="list-style-type: none"> • La fabrication d'une gelée : <ul style="list-style-type: none"> ○ naturelle ○ à base de gélatine 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
10.11. Confectionner les charcuteries à base de sang		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les charcuteries à base de sang 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de fabrication des charcuteries à base de sang (exemple : boudin) 	<i>Confectionner les charcuteries à base de sang lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de fabrication des charcuteries à base de sang 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rôle ▪ mode d'utilisation ▪ entretien 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité (EPI appropriés) 	
10.12. Conditionner les charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les conditionnements (barquettes, en terrine, sous-vide, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter le conditionnement au produit et à sa destination • Conditionner les produits de charcuterie • Etiqueter 	<i>Conditionner les charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de conditionnement 		
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur en matière d'étiquetage 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques d'étiquetage en fonction de l'entreprise 		
10.13. Conserver les charcuteries		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures légales de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les températures de conservation en vue de l'entreposage des charcuteries 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle des températures 		

<ul style="list-style-type: none"> • Les défauts de fabrication (déchirement de boyau, saucisson reste mou et flasque, manque de coloration, bord sec...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ecarter les produits ne répondant pas aux critères de qualité 	<i>Conserver les charcuteries lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures légales de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les températures des enceintes frigorifiques 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les méthodes de conservation à durée limitée 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les méthodes de conservation à durée limitée 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de réfrigération 		
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de surgélation 	<ul style="list-style-type: none"> • Surgeler les charcuteries 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques du sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre sous vide les charcuteries 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de rotation (FEFO/FIFO) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de rotation 	
<ul style="list-style-type: none"> • La législation en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur 	
<ul style="list-style-type: none"> • La gestion de stock 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le stock 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Signaler les pénuries 	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation des TIC 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de communication 	
10.14. Nettoyer et désinfecter son poste de travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le plan de nettoyage 	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de rangement propres à l'atelier 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de rangement 	
10.15. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • La manipulation des outils 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité 	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les EPI 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en sécurité 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de traçabilité 	
<ul style="list-style-type: none"> • La démarche HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes d'hygiène 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les démarches qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévenir tout risque de contamination du produit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les notions de base en matière d'hygiène personnelle 		
<ul style="list-style-type: none"> • La tenue réglementée adaptée au poste de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtir la tenue réglementée adaptée au poste de travail 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements 	
<ul style="list-style-type: none"> • La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets 	

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

Glossaire UAA10 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA10 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

Sur base de fiches techniques :

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

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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 ²⁶	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²⁷ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé en fonction du produit à réaliser	...
	1.2 Les matières premières et auxiliaires sont préparées	...
	1.3 La production est conforme à la demande (normes, quantité, goût, aspect)	...
	1.5 Les étiquettes sont réglementaires	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est respectée pour chaque type de préparations	...
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA10 »

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

²⁶ **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.

²⁷ **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 11	REALISER LES SALAISONS
---------------	-------------------------------

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

11.1. Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les informations utiles de la fiche de production/ d'instruction 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations utiles reprises dans la fiche technique/ de production/d'instruction 	<p style="color: blue; font-style: italic;">Préparer le travail lors d'applications complexes</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Le logiciel de gestion type 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les outils de gestion 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le poste de travail : l'agencement, les machines, les matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • Agencer le poste de travail 	
11.2. Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des salaisons		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les documents relatifs à la commande et à la livraison : <ul style="list-style-type: none"> • les bons de commande • les bons de livraison • les bons de travail (de préparation) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'adéquation entre les bons de commande et les bons de livraison 	<p style="color: blue; font-style: italic;">Réceptionner les pièces de viande, les abats, les matières premières et auxiliaires pour la confection des salaisons lors d'applications complexes</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire technique 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire technique 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les origines possibles (pays d'origine...) <ul style="list-style-type: none"> ○ ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les origines possibles de la viande 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le type de viande (hallal, bio, label, batterie, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le type de viande (hallal, bio, label, batterie ...) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières premières : <ul style="list-style-type: none"> ○ pièces de viande ○ chutes de viande ○ abats ○ sang ○ gelée ○ gras ○ ... ○ 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières premières 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ épices, aromates 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'origine des matières auxiliaires 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ additifs ○ agents de liaison ○ boyaux 		
• La composition d'une étiquette (mentions obligatoires) : les références, les numéros de lots, numéros SANITEL	• Décoder les informations reprises sur une étiquette	
• Le matériel de pesage (les différentes balances et matériels)	• Vérifier le poids des pièces (concordance entre bon de commande et bon de livraison)	
• Les catégories de viandes : (maigres, gras, viandes...)	• Trier les viandes par catégorie	
11.3. Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les outils de contrôle : <ul style="list-style-type: none"> ○ PH mètre ○ Thermomètre ○ Balance 	• Contrôler la température, la fraîcheur, le poids des viandes et matières premières et auxiliaires	<i>Contrôler l'entrée des pièces de viande et des matières premières et auxiliaires pour la confection des charcuteries lors d'applications complexes</i>
• Le contrôle organoleptique (toucher, vue, odorat)	• Contrôler la valeur pH des viandes	
• Les consignes d'hygiène	• Contrôler si les matières premières et auxiliaires satisfont aux consignes d'hygiène	
• La procédure d'autocontrôle/plan HACCP de l'entreprise	• Utiliser les outils de communication	
• Les outils de communication	• Appliquer la procédure de contrôle de la traçabilité	
• La procédure de contrôle de la traçabilité		
11.4. Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires pour la confection des salaisons		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Le plan d'hygiène de l'établissement	• Vérifier l'état de propreté des locaux de stockage	<i>Assurer le stockage des pièces de viande, des matières premières et auxiliaires lors d'applications complexes</i>
• Les locaux de stockage	• Contrôler la température dans la zone de stockage	
• Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage		
• Les températures de stockage	• Appliquer le principe de rotation des pièces de viande First In First Out (FIFO/FEFO)	
• Le principe FIFO/FEFO	• Entreposer les matières premières et auxiliaires dans le respect des règles de stockage de l'établissement et de la législation	
• La législation en vigueur	• Appliquer les règles de stockage en tenant compte de la législation en vigueur	
• Les règles/techniques de stockage de l'entreprise		
11.5. Contrôler l'état du stock		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les outils de contrôle de la température de la zone de stockage	• Contrôler la température dans la zone de stockage	<i>Contrôler l'état du stock lors d'applications complexes</i>
• Les températures de stockage		
• La durée de conservation des viandes	• Contrôler la qualité et la durée de conservation des viandes, des matières premières et auxiliaires entreposées et matières auxiliaires	
• Les critères de qualité en fonction des matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ○ fraîcheur 		

<ul style="list-style-type: none"> ○ DLC ○ Visuel 		
• Les mesures à prendre en cas de non-conformité	• Ecarter les produits non conformes	
• Le guide d'autocontrôle		
• Un registre de non conformités	• Notifier les non conformités (NC)	
• Le formulaire de notifications		
11.6. Contrôler les équipements et les matériels pour la confection des salaisons		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les équipements, matériels, machines : <ul style="list-style-type: none"> ○ dénomination ○ description ○ fonctionnement ○ utilisation 	• Vérifier l'état de fonctionnement, de propreté et de sécurité des équipements, des machines et du matériel	<i>Contrôler les équipements et les matériels lors d'applications complexes</i>
• Les mesures de sécurité	• Monter, démonter les machines	
• Les types d'anomalies	• Entretenir les équipements, les machines, le matériel	
	• Détecter toute anomalie	
• Les limites du champ d'intervention du charcutier en respectant les procédures en vigueur de l'entreprise	• Remédier aux éventuelles anomalies dans les limites de son champ d'intervention	
	• Faire appel au service concerné en cas d'anomalies	
• Le guide d'autocontrôle	• Suivre la procédure de l'entreprise	
• Les règles en vigueur	• Notifier les anomalies	
	• Respecter les règles en vigueur	
11.7. Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des salaisons crues		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les viandes à saler	• Choisir la viande à saler	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries des salaisons crues lors d'applications complexes</i>
• Les mesures de contrôle : PH, température	• Vérifier la fraîcheur de la viande	
•	• Détecter les éventuelles anomalies (DFD/PSE)	
• Les différentes méthodes de salaison	• Appliquer la méthode de salaison	
• Les différentes méthodes de saumurage	• Appliquer la méthode de saumurage	
• Les mélanges de sels secs		
• La préparation des viandes à saler en fonction du produit fini	• Désosser	
	• Dégraisser	
	• Parer	
	• Découenner	
• Le degré baumé (°Bé)	• Calculer la quantité de sel nécessaire pour la saumure d'une densité déterminée	
• Les additifs utilisés (nitrites, nitrates, sucres ...)	• Calculer les quantités d'additifs	
• La réglementation en vigueur	•	
• La composition des saumures (sels de massage, sels secs)		

• Les techniques de salaisons à cru	• Réaliser les salaisons (sous vide, enrobage, sels de dosage, greffage, saumure rapide)	
• La méthode de dessalage	• Dessaler la viande	
• La maturation des produits de salaison (lente ou rapide)	• Réaliser la maturation des produits	
• Le séchage	• Sécher le produit	
• Le fumage	• Fumer le produit	
• L'évolution du produit tout au long du processus de fabrication/transformation	• Contrôler le séchage du produit	
• Les outils de contrôle de l'évolution du produit (visuel, tactile, olfactif)	• Contrôler le fumage du produit	
• Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ○ consistence, fermeté au tranchage ○ coloration, stabilité de couleur ○ goût, arôme ○ durée de conservation 	• Vérifier la conformité des produits finis (qualité, temps, aspect) • Réaliser un fichier recettes	
11.8. Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des salaisons cuites		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les viandes à saler	• Choisir la viande à saler	<i>Réunir les matières premières, matériels nécessaires à la fabrication des charcuteries</i> <i>lors d'applications complexes</i>
• Les mesures de contrôle : PH, température	• Vérifier la fraîcheur de la viande	
•	• Détecter les éventuelles anomalies (DFD/PSE)	
• La préparation des viandes à saler en fonction du produit fini <ul style="list-style-type: none"> ○ Appellation des produits 	• Désosser	
	• Dégraisser	
	• Parer	
	• découenner	
• Les techniques de transformation : <ul style="list-style-type: none"> ○ injection ○ immersion ○ barratage ○ mise en forme 	• Appliquer les techniques de transformation	
• Les additifs utilisés (nitrites, nitrates, sucres ...)	• Calculer les quantités des additifs	
• La réglementation en vigueur	• Appliquer la réglementation en vigueur	
• Le degré baumé (°Bé)	• Calculer la quantité de sel nécessaire pour la saumure d'une densité déterminée	
• Les techniques de fumage (à froid, à chaud)	• Fumer	
• Les techniques de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ○ à l'étuver ○ sous vide ○ immersion 	• Appliquer les techniques de cuisson	

• Les techniques de refroidissement	• Refroidir les produits jusqu'à la température de conservation appropriée	
• L'évolution du produit tout au long du processus de fabrication/transformation	• Contrôler le fumage du produit	
• Les outils de contrôle de l'évolution du produit (visuel, tactile, olfactif)		
• Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • consistance, fermeté au tranchage • coloration, stabilité de couleur • goût, arôme • durée de conservation 	• Vérifier la conformité des produits finis (qualité, temps, aspect) • Réaliser un fichier recettes	
11.9. Conditionner les salaisons		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les conditionnements (barquettes, en terrine, sous-vide, ...)	• Adapter le conditionnement au produit et à sa destination	<i>Conditionner les salaisons lors d'applications complexes</i>
• Les techniques de conditionnement	• Conditionner les produits de charcuterie	
• La législation en vigueur en matière d'étiquetage	• Etiqueter	
• Les techniques d'étiquetage en fonction de l'entreprise		
11.10. Conserver les salaisons		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les températures légales de conservation	• Contrôler les températures de conservation	<i>Conserver les salaisons lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle des températures		
• Les défauts de fabrication (déchirement de boyau, saucisson reste mou et flasque, manque de coloration, bord sec...)	• Ecarter les produits ne répondant pas aux critères de qualité	
• Les températures légales de conservation	• Respecter les températures des enceintes frigorifiques	
• Les méthodes de conservation à durée limitée	• Appliquer les méthodes de conservation à durée limitée	
• La législation en vigueur		
• Les techniques de réfrigération		
• Les techniques de surgélation		
• Les techniques du sous vide		
• Les techniques de rotation (FEFO/FIFO)		
• La législation en vigueur		
• La gestion de stock	• Vérifier le stock	
• Les techniques de communication	• Signaler les pénuries	
• Utilisation des TIC	•	
11.11. 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	

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

Glossaire UAA11 :

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

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA11 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

Sur base de fiches techniques :

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

Mise en situation :

- Situation « professionnelle » pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ²⁸	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ²⁹ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le poste de travail est agencé en fonction du produit à réaliser	...
	1.2 Les matières premières et auxiliaires sont préparées	...
	1.3 La production est conforme à la demande (normes, quantité, goût, aspect	...
	1.4 Les étiquettes sont réglementaires	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes est respectée pour chaque type de préparations	
	2.2 Le choix des différentes techniques est judicieux	...
	2.3 Les gestes techniques sont maîtrisés	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	3.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	3.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	
	3.4 Les règles environnementales sont appliquées	
	3.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	3.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA11 »

²⁸ **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.

²⁹ **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 »

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

UAA 12	GERER LES COMPTOIRS ET SERVIR LE CLIENT
---------------	--

Compétences professionnelles	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé	Voir tableau pages 13 à 36

12.1. Préparer à la vente		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de présentation (ex : cacher l'os des côtes de porc...) • La réglementation en vigueur (guide d'autocontrôle) • Les exigences du ministère des affaires économiques • La réglementation en vigueur (guide d'autocontrôle) • Les types d'emballages (feuilles de papier, barquettes, raviers...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de présentation de la viande sur plats • Etiqueter les produits correctement et clairement (prix, dénomination...) • Appliquer la réglementation en vigueur en matière d'affichage de la traçabilité • Préparer les emballages pour la vente en service 	<i>Préparer la vente lors d'applications complexes</i>
12.2. Préparer le comptoir		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les types d'allergènes • Les outils spécifiques (classeur, outils informatiques...) • La propreté et la température du comptoir • Le principe FIFO/FEFO • • Les normes de conservation • Les règles de fraîcheur et d'hygiène • Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • consistance • coloration, stabilité de couleur • durée de conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les allergènes • Préparer les outils d'information allergène • Vérifier la propreté et la température du comptoir • Appliquer le principe de rotation des produits dans le comptoir • Appliquer la continuité de la traçabilité • Respecter les dates limites de consommation • Retirer les produits qui ne satisfont plus aux normes • Vérifier la conformité des produits 	<i>Préparer le comptoir avec résolution de problème.</i>
12.3. Organiser le comptoir		

SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La disposition des plats, des préparations	• Organiser l'étalage selon un ordre et des critères déterminés par l'entreprise en tenant compte de la législation et des événements (fêtes, saisons)	<i>Organiser le comptoir lors d'applications complexes</i>
• La disposition des barquettes, les préparations bouchères	• Disposer les barquettes de viandes, les préparations bouchères dans le comptoir selon un ordre et des critères déterminés par l'entreprise en tenant compte de la législation et des événements (fêtes, saisons)	
• Les types de protéines végétales	• Identifier les types de viandes, de protéines végétales	
• Les différents types de viandes	• Identifier les types de viande	
	• Regrouper par type de viandes	
	• Organiser le comptoir	
• La réglementation en vigueur	• Appliquer la réglementation en vigueur pour la séparation physique entre la volaille et toute autre viande	
• La gestion du comptoir	• Vérifier le manque de marchandises	
	• Gérer le réassortiment des comptoirs au fil de la journée	
12.4. Servir le client		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les techniques d'accueil	• Accueillir le client	<i>Servir le client avec résolution de problème</i>
• Les notions de déontologie et de discrétion réservées à l'accueil du client	• S'exprimer avec correction	
• Les types de clientèle	• Choisir un vocabulaire adapté	
• La présentation du vendeur	• Identifier le type de client pour personnaliser l'accueil	
• Les pièces de viande	• Conseiller le client sur le choix des viandes (steak, brochette, carbonnade)	
• La composition des préparations bouchères	• Présenter/expliciter les différentes préparations et pièces de viande	
• Les appellations		
• La méthode de conservation		
• La méthode de préparation		
• Les produits du comptoir	• Suggérer des préparations ou pièces de viande	
• Le respect de la demande du client	• Préparer la commande	
• Les portions usuelles		
• La technique d'emballage	• Emballer les commandes clients	
	• Adapter le conditionnement à la commande	
• Les règles internes de communication	• Appliquer les outils et procédures de communication internes (ex plainte d'un client)	
• Le registre des plaintes (guide d'autocontrôle)		

• Les outils informatiques de l'entreprise	• Utiliser les outils informatiques de l'entreprise	•
12.5. Clôturer son service		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les outils de contrôle	• Vérifier la propreté du comptoir	<i>Clôturer son service lors d'applications complexes</i>
• Les règles d'hygiène		
• Les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • consistance • coloration, stabilité de couleur • durée de conservation 	• Enlever les produits qui ont dépassé la date de vente	
12.6. Nettoyer et désinfecter son poste de travail (y compris les équipements et les accessoires)		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection	• Appliquer le plan de nettoyage	<i>Nettoyer et désinfecter son poste de travail lors d'applications complexes</i>
• Les outils de contrôle	• Contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail	
• Les règles de rangement propres à l'atelier	• Appliquer les règles de rangement	
12.7. Respecter les règles professionnelles		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La manipulation des outils	• Appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité	<i>Respecter les règles professionnelles lors d'applications complexes</i>
• Les EPI	• Travailler en sécurité	
• Les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et des BPH	• Respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise et les BPH	
• Les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	• Mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste	
• Les règles de traçabilité	• Appliquer les règles de traçabilité	
• La démarche HACCP	• Respecter les consignes d'hygiène	
• Les démarches qualité	• Prévenir tout risque de contamination du produit	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène personnelle	• Respecter les règles en matière d'hygiène personnelle	
• Les notions de base en matière d'hygiène personnelle		
• La tenue réglementée adaptée au poste de travail	• Revêtir la tenue réglementée adaptée au poste de travail	
• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements	• Appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène	
• La protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets	• Appliquer la réglementation concernant le tri des déchets	

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

Glossaire UAA12 :

- **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'UAA12 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

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

Mise en situation :

- Situation « professionnelle » pratique

Complexité :

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

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution, résolution de problème

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

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

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

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

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

CRITERES INCONTOURNABLES ³⁰	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non ³¹
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les produits sont disposés selon le plan d'agencement	...
	1.2 Les produits sont étiquetés selon les règles de l'entreprise	...
	1.3 La commande correspond à la demande du client	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Le matériel est utilisé efficacement	...
	2.2 Les produits sont emballés selon les règles de l'entreprise	...
	2.3 Le travail est organisé de façon pertinente	...
Critère 3 : ADEQUATION DE LA COMMUNICATION	3.1 L'information (conseils, réponses) dispensée au client est claire et précise	...
	3.2 Le vocabulaire est professionnel	...
	3.3 L'attitude face au client est aimable, respectueuse	...
Critère 4 : RESPECT DES RÈGLES PROFESSIONNELLES	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées	...
	4.2 Les règles de sécurité alimentaire sont appliquées	...
	4.3 Les règles de sécurité personnelle sont appliquées	...
	4.4 Les règles environnementales sont appliquées	...
	4.5 L'attitude générale est professionnelle*	...
	4.6 Les règles d'ergonomie sont appliquées	...

« COMMENTAIRES EVALUATION UAA12 »

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

³⁰ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

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

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

UAA 13	REALISER LES PREPARATIONS « TRAITEUR »
---------------	---

Compétences professionnelles CP	Voir tableau pages 13 à 36
Activité clé AC	Voir tableau pages 13 à 36

13.1 Préparer le travail		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE
• La fiche technique/de production/d'instruction	• Identifier les produits en fonction de la fiche technique/de production/d'instruction	<i>Préparer le travail lors d'applications complexes</i>
• Les matières premières et auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> ▪ catégorie ▪ composition ▪ origines ▪ calibrage ▪ saison ▪ labels, AOC ▪ classification 	• Rassembler les matières premières et auxiliaires	
• Le matériel nécessaire à la réalisation des plats « traiteur »	• Identifier le matériel • Sélectionner le matériel en fonction de la préparation (couteaux, casseroles, poêles, poêlons ...)	
• Le petit matériel nécessaire à la tâche	• Identifier le petit matériel • Sélectionner le petit matériel	
13.2 Confectionner les préparations «traiteur »		
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE

<ul style="list-style-type: none"> • La règle de 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les proportions reprises sur la fiche technique/de production/d'instruction 	<i>Confectionner les préparations «traiteur » lors d'applications complexes</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de préparations • Les techniques de préparations (recettes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de préparation traiteur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ éplucher ▪ détailler ▪ poêler ▪ fouetter ▪ couper ▪ cuire ▪ mijoter ▪ ... 		
<ul style="list-style-type: none"> • La qualité des produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la qualité de la production : (composition, aspect, goût) 		
<ul style="list-style-type: none"> • La quantité 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la quantité de la production 		
<ul style="list-style-type: none"> • La procédure/plan HACCP • Le guide d'autocontrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure/plan HACCP afin de contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation 		
<ul style="list-style-type: none"> • La marche en avant • Les contaminations croisées 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la marche en avant 		
13.3 Conditionner les préparations en fonction de leurs utilisations			
SAVOIRS	APTITUDES	AUTONOMIE	
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de process, de machines, d'emballages • Les fonctionnalités de l'étiqueteuse • Les procédures en vigueur dans l'établissement (orientation de l'étiquette...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner le matériel • Utiliser sous-videuse • S'approprier le process • Appliquer la procédure en vigueur afin de mettre en barquettes les préparations • S'adapter aux nouvelles technologies • Gérer la machine 	<i>Conditionner les préparations en fonction de leurs utilisations lors d'applications complexes</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • La composition d'une étiquette (éléments légaux) 			
<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité interne • Traçabilité externe • Les outils numériques 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la procédure en vigueur afin d'assurer la traçabilité des barquettes • Paramétrer les machines • Détecter les erreurs d'étiquetage 		
13.4 Stocker les préparations			
SAVOIRS	APTITUDES		AUTONOMIE
<ul style="list-style-type: none"> • Les types de films • L'outil (le sous-vide, atmosphère modifiée) 	<ul style="list-style-type: none"> • Filmer les préparations 		<i>Stocker les préparations lors d'applications complexes</i>

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

Glossaire UAA13 :

- **Affûter** : entretenir le tranchant à l'aide d'un affuteur)
- **Aiguiser** : rendre le tranchant à l'aide d'une meule, d'une machine
- **Cahier des charges/fiche de production/fiche d'instructions** : document qui décrit le mode opératoire, les opérations à réaliser et les points de vigilance à respecter
- **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
- **DFD** : (*Dark, Firm and Dry*) viande de porc dure foncée et sèche ou **PSE** (*Pale, Soft and Exudative*) viande pâle, molle, exsudative)
- **Découpe (ou coupe)** : action de couper/découper les carcasses des animaux
- **Grosse découpe** : découper une carcasse en différentes parties
- **Maturation** : évolution contrôlée de la viande dans le temps
- **Morceau** : pièce pour réaliser une recette (ex : rôti)
- **Morceau de viande** : pièce de viande traitée, prête à être débitée/portionnée
- **Muscle** : pièce de viande composant la carcasse à l'état brut
- **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
- **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
- **Pièce technique** : pièce non traitée, subdivisible, composée d'une ou plusieurs pièces de viande (ex : grosse cuisse, grosse tête,...)
- **Pièce de viande** : pièce non traitée, non subdivisible composée d'un ou plusieurs muscles
- **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'UAA13 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :

Tâches :

- Préparer le poste de travail, matériels, matières premières et auxiliaires selon la fiche technique/de production/d'instruction
- Réaliser les préparations « traiteur »
- 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, réaliser 3 préparations « traiteur » comprenant : 1 plat chaud à emporter et son accompagnement pour 4 personnes conditionné sous vide, une préparation à base de pâte et une salade composée

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

CRITERES INCONTOURNABLES ³²	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ³³ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les préparations sont conformes (recette, quantité, goût, aspect)	...
	1.2 Les préparations sont conditionnées correctement	...
	1.3 Les préparations sont étiquetées correctement	...
	1.4 Les préparations sont stockées selon les règles de l'entreprise	...
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 matériels 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 UAA13 »

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

³² **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.

³³ **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 est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation de l'O.E.F. et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage (extra-muros) équipé en conséquence.

En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

A. INSTALLATIONS / EQUIPEMENTS														
UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Atelier de découpe	x	x	x	x	x	x	x							
Atelier de préparation	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chambre positive	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chambre négative	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tables et blocs	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bloc sanitation	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Comptoir frigorifique												x	x	

B. MATERIEL / OUTILLAGE														
UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Sous videuse	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bac de rétractation	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Eplucheuse	x	x	x	x	x	x	x							
Découenneuse		x				x								
Scies	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Scie à ruban	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couteaux	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Affûteurs	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Hache viande								x	x					x
Balance	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Poussoir								x						x
Mélangeur	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Aiguilles à brider								x	x	x	x	x	x	x
Attendrisseur	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Trancheuse	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Plats de présentation														x
Etiquettes de prix														x
Séparations physiques comptoir														x

C. CONSOMMABLES

	UAA →	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Papier tork		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
film		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Sacs sous vide		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feuille d'emballage		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ficelles pour ficelage		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bois à brochettes									x	x	x	x	x	x
Etiquettes		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Raviers									x	x	x	x	x	x

Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier

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

C'est en invitant les professeurs de cours de formation commune à parcourir les unités d'acquis d'apprentissage et à se conter 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)³⁴

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

³⁴ Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C », 15 mai 2015

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

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

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

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

SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT EUROPASS



1. Intitulé du certificat

Certificat de qualification de **Boucher.ère / Charcutier.ière**⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Slager - beenhouwer (NL)
Fleischer/Fleischerin (DE)
Butcher (EN)

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

3. Éléments de compétences acquis

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

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

- **UAA1** : Réaliser la grosse découpe bovine/chevaline
- **UAA2** : Réaliser la grosse découpe porcine
- **UAA3** : Réaliser la grosse découpe ovine/caprine
- **UAA4** : Réaliser la grosse découpe des gibiers et volailles
- **UAA5** : Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe bovine/chevaline
- **UAA6** : Réaliser le désossement des différentes parties issues de la grosse découpe porcine
- **UAA7** : Réaliser le désossement des différentes parties de la grosse découpe ovine/caprine
- **UAA8** : Transformer les pièces de viande
- **UAA9** : Réaliser les préparations froides et les spécialisations bouchères
- **UAA10** : Réaliser les charcuteries
- **UAA11** : Réaliser les salaisons
- **UAA12** : Gérer les comptoirs et servir le client
- **UAA13** : Réaliser des préparations « traiteur

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

Le métier de boucher /bouchère de grande distribution 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 boucher/bouchère de grande distribution assure les tâches suivantes:

- Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits
- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)
- Réaliser les préparations de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Détailler, trancher ou hacher les pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses, ...
- Conditionner les pièces de viande, les spécialités bouchères et les disposer en vitrine

- Prendre la commande du client et le renseigner sur la provenance de la viande et le mode de cuisson, ...
- Vendre les produits de boucherie
- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

(*) Note explicative

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

© Union européenne, 2002-2020

5. Base officielle du certificat

<p>Nom et statut de l'organisme certificateur <i>Coordonnées de l'établissement scolaire</i></p> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>	<p>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur</p> <p>MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE)</p> <p>Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES</p> <p>http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/</p>
<p>Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC(EQF)</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>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.</p> <p>Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification du/de la « Boucher.ère de grande distribution » Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le profil d'évaluation.</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant</p>	<p>Accords internationaux Néant</p>

Base légale

- Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26).
- Décret du 03 juillet 1991 organisant l'enseignement secondaire en alternance (article 2bis)
- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 7 mai 2020 définissant le profil de formation du/de la Boucher.ère charcutier-ière
- Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2).

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

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

Niveau d'entrée requis

Pour l'enseignement en plein exercice :

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

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

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

e) les titulaires du certificat correspondant au CESI délivré par l'enseignement secondaire de promotion sociale de régime 1.

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

Pour l'enseignement en alternance :

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

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

Information complémentaire

www.europass.eu

