Programme d’apprentissage en milieu de travail

Boucher ou bouchère de détail

Carnet d’apprentissage

EQ-5024-02 (03-2016)

Novembre 2010

Remerciements

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation en partenariat avec Emploi-Québec et à partir de la norme professionnelle du métier de boucher ou bouchère de détail, dans le but de préciser les compétences à maîtriser en vue d'obtenir la qualification professionnelle dans ce métier.

NOUS TENONS À REMERCIER, TOUT PARTICULIÈREMENT, LES EXPERTS ET EXPERTES DU MÉTIER AINSI QUE LES PERSONNES QUI ONT CONTRIBUÉ AU TRAVAUX DU PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL EN BOUCHERIE DE DÉTAIL.

Jean Arel
Spécialiste des viandes
Métro

Richard Riendeau
Directeur Exploitation – Viandes
Provigo
Chef - spécialiste Viandes

Bernard Côté
Propriétaire, boucher
Les Bouchers associés
Basses-Laurentides

Bernard Comtois
Gérant des viandes
IGA Coaticook
Coaticook

Gaston Dubé
Boucher
Boucherie Côté
Boisbriand

Roger Fontaine
Boucher
Métro Bourdon & Fils
Montréal

Sylvain Desrosiers
Chef - Spécialiste Viandes
Sobeys

Robert Labelle
Boucher
IGA Pilon
Ormstown, Valleyfield

Adrien Laroche
Boucher
Provigo Marieville
Marieville

André Roy
Acheteur, coordonnateur des viandes,
charcuteries, fromages et poissons
Les Marchés GP inc.
Mont-Joli

Alexandre Lesiège
Boucher
La maison du rôti
Montréal

Stéphane Mailloux
Gérant, formateur
Maxi & Cie
Vimont, Laval

Paul Goyette
Boucher, responsable de la formation
Les magasins IGA Lambert & Frères
Saint-Basile-le-Grand

Serge Mondou
Boucher
Super C
Montréal

Denis Gravel
Propriétaire
Magasin indépendant
L'Île-Bizard

Daniel Jodoin
Boucher
Boucherie du marché Maisonneuve
Montréal

Daniel Choquette
Provigo Marieville
Coprésident patronal, CSMOCA

Jocelyn Lavoie
CSD
Coprésident syndical, CSMOCA

Robert Armstrong
Directeur général
Centre de formation de l'alimentation et du commerce du Québec
Travailleurs unis de l'alimentation et du commerce

Laurence Zert
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Marie-Lou Ouellet
Conseillère
Commission des partenaires du marché du travail
Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle

Alain Deschamps
Conseiller
Commission des partenaires du marché du travail
Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle

Nathalie Leneveu
Coordonnatrice à la formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Pierre Cordeau
Agent d'information
Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

Dossier de l’apprenti ou de l’apprentie

DOSSIER DE L’APPRENTI OU DE L’APPRENTIE

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE _____

Numéro de carnet Emploi-Québec : _____

Notes sur la protection des renseignements personnels

1. Les renseignements recueillis dans le présent carnet sont soumis à la *Loi sur l’accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels*.

2. Les renseignements recueillis sont destinés à l’administration du Programme d’apprentissage en milieu de travail d’Emploi-Québec.

3. Pour toute information relative à l’accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, veuillez vous adresser à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION 1

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE 3

DÉFINITION DU MÉTIER 5

TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES 7

TABLEAU SYNTHÈSE DE LA COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE 8

MODULES OBLIGATOIRES

Module 1 **Entretien des outils et des équipements** 11

Module 2 **Traitement de viandes pour la vente** 15

Module 3 **Service à la clientèle** 21

MODULE COMPLÉMENTAIRE

Module 4 **Découpage de pièces de viande** 27

TABLEAUX

Plan individuel d'apprentissage 33

Renseignements sur l'employeur 35

Outils gratuits en soutien au programme d'apprentissage en milieu de travail 37

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise liés au métier de boucher ou bouchère de détail. Chaque module comprend une compétence à acquérir et à maîtriser.

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

L'engagement à poursuivre les objectifs du programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. Il n'y a pas de durée déterminée pour la réalisation des modules et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Des suggestions concernant la progression dans le métier sont incluses dans le *Guide à l'intention du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.*

C'est par des signatures apposées au moment jugé opportun que l'on confirme l'acquisition des compétences. La personne autorisée à signer au nom de l'entreprise doit aussi confirmer l'acquisition de ces compétences.

Ce carnet comprend également le plan individuel d'apprentissage, qui sert à établir la liste des compétences à acquérir. Pour obtenir des renseignements plus complets à ce sujet, on consultera *le Guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.*

IMPORTANT

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

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester que le ou la titulaire possède la maîtrise du métier du métier de boucher ou bouchère de détail et, de ce fait, est une personne qualifiée.

On pourra attester la maîtrise des compétences lorsque l'apprenti ou l'apprentie maîtrisera tous[1] les éléments de compétence des modules d'apprentissage obligatoires et quand le compagnon d'apprentissage aura fait l'évaluation basée sur les conditions et les critères d'évaluation indiqués.

Le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS) émet le certificat de qualification à la personne qui maîtrise les compétences essentielles décrites dans ce carnet d'apprentissage.

[1] Le éléments de compétences marqués « s'il y a lieu » ne sont qu'à maîtriser que si l'équipement s'y rapportant est utilisé dans l'entreprise.

Définition du métier

Le travail des bouchers et bouchères de détail consiste à préparer des viandes et des volailles et à effectuer leur mise en vente tout en conseillant la clientèle. Les activités de préparation des viandes peuvent différer en fonction du milieu de travail. Dans les établissements d'alimentation, ces activités sont le plus souvent effectuées à partir de pièces de viande reçues dans des emballages sous vide alors que dans les boucheries spécialisées, le travail est encore fréquemment effectué à partir de carcasses ou de demi-carcasses.

Pour exercer la profession, il faut d'abord très bien connaître les règles de santé et de sécurité de même que les normes d'hygiène et de salubrité. Il faut ensuite connaître les différentes coupes de viande, avoir les habiletés nécessaires pour appliquer les techniques de préparation des viandes, et savoir comment utiliser et entretenir les outils et les équipements. Il est également de plus en plus important de posséder des notions en cuisine des viandes pour pouvoir bien conseiller la clientèle. Enfin, les bouchers et bouchères de détail doivent être capables de travailler en équipe et de communiquer efficacement avec la clientèle.

Tableau synthèse des compétences essentielles

PROFESSION : BOUCHER OU BOUCHÈRE DE DÉTAIL	**CNP : 6251**
Compétence visée	***1. Entretenir les outils et les équipements***
Éléments de compétence	1.1 Vérifier l'état des outils et des équipements
	1.2 Nettoyer les outils et les équipements
	1.3 Refaire le tranchant d'un couteau
	1.4. Recentrer le fil d'un couteau
Compétence visée	***2. Traiter des viandes pour la vente***
Éléments de compétence	2.1 Organiser son travail
	2.2 Parer des pièces de viande
	2.3 Transformer des pièces de viande en produits finis
	2.4 Mettre en vente les produits finis
	2.5 Ranger et nettoyer
Compétence visée	***3. Servir la clientèle***
Éléments de compétence	3.1 Accueillir la clientèle
	3.2 Rendre le service
	3.3 Fidéliser la clientèle

Tableau synthèse de la compétence complémentaire

PROFESSION : BOUCHER OU BOUCHÈRE DE DÉTAIL	**CNP : 6251**
Compétence visée	***4. Découper des pièces de viande***
Éléments de compétence	4.1 Organiser son travail
	4.2 Effectuer les coupes primaires
	4.3 Effectuer les coupes secondaires
	4.4 Ranger et nettoyer

MODULES OBLIGATOIRES

Module 1

Entretien des outils et des équipements

COMPÉTENCE VISÉE

1. Être capable d'entretenir les outils et les équipements

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◊ Préoccupation constante pour la santé et la sécurité du travail.
- ◊ Souci des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◊ Souci de préserver le matériel.
- ◊ Capacité de concentration et d'attention visuelle.
- ◊ Préoccupation constante pour la vérification de la qualité des travaux.

Éléments de la compétence 1	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
1.1 Vérifier l'état des outils et des équipements		
◊ Démontage et remontage des équipements.	____	_____ _____
◊ Repérage des signes d'usure, des bris et des anomalies sur les équipements.	____	_____ _____
◊ Examen de l'état des couteaux.	____	_____ _____
1.2 Nettoyer les outils et les équipements		
◊ Application des procédures d'entretien et d'assainissement.	____	_____ _____
◊ Choix et utilisation des produits de nettoyage et d'assainissement.	____	_____ _____
◊ Rangement des produits, des accessoires et des équipements.	____	_____ _____

Éléments de la compétence 1	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
1.3 Refaire le tranchant d'un couteau		
◊ Détermination de la coupe à effectuer et de l'angle à redonner au tranchant.	____	_____ _____
◊ Positionnement du tranchant sur la meule ou sur la courroie.	____	_____ _____
◊ Polissage du tranchant.	____	_____ _____
1.4 Recentrer le fil d'un couteau		
◊ Positionnement du couteau sur le fusil.	____	_____ _____
◊ Application des techniques de déplacement du couteau sur le fusil.	____	_____ _____
◊ Évaluation de la qualité de l'affûtage.	____	_____ _____

Contexte dans lequel l'apprentissage a été accompli

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ NOTAMMENT ACCOMPLIS À L'AIDE DES ÉQUIPEMENTS, DES ACCESSOIRES ET DES PRODUITS CI-APRÈS.

		Précisions
◊ Équipement de protection	☐	_____
◊ Produits de nettoyage	☐	_____
◊ Matériel d'aiguisage et d'affûtage des couteaux	☐	_____

LES ACTIVITÉS D'ENTRETIEN ONT ÉTÉ NOTAMMENT ACCOMPLIES SUR LES OUTILS ET LES ÉQUIPEMENTS CI-APRÈS.

- ◊ Couteau droit ☐
- ◊ Couteau semi-courbé ☐
- ◊ Couteau à lame rigide ☐
- ◊ Couteau à lame flexible ☐
- ◊ Scie ☐
- ◊ Attendrisseur ☐
- ◊ Piqueuse ☐
- ◊ Hachoir ☐
- ◊ Trancheur ☐
- ◊ Emballeuse ☐
- ◊ Balance ☐

CONDITIONS D'ÉVALUATION

◊ À partir :
- des règles de santé et de sécurité du travail;
- des normes d'hygiène et de salubrité;
- des politiques et des standards de l'entreprise.

◊ À l'aide :
- des procédures d'entretien et d'assainissement en usage dans l'entreprise;
- de produits de nettoyage et d'assainissement;
- de l'équipement nécessaire à l'aiguisage et à l'affûtage des couteaux;
- de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

◊ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
◊ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
◊ Propreté des équipements.
◊ Qualité de l'aiguisage et de l'affûtage des couteaux.

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

« Entretien des outils et des équipements »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Signature du compagnon d'apprentissage _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 2
Traitement de viandes pour la vente

COMPÉTENCE VISÉE

2. Être capable de traiter des viandes pour la vente

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◊ Préoccupation constante pour la santé et la sécurité du travail.
- ◊ Souci des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◊ Souci des standards de coupe de l'entreprise.
- ◊ Souci d'éviter les pertes.
- ◊ Souci de la qualité et du travail bien fait.
- ◊ Capacité de concentration et d'attention visuelle.
- ◊ Manifestation d'autonomie.

Éléments de la compétence 2	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
2.1 Organiser son travail		
◊ Choix des pièces de viande en fonction de la rotation des stocks.	____	_____ _____
◊ Manutention des emballages.	____	_____ _____
◊ Examen de l'état des pièces de viande.	____	_____ _____
◊ Choix des outils, des équipements et des accessoires en fonction des travaux à effectuer.	____	_____ _____
◊ Vérification de la propreté du plan de travail.	____	_____ _____

Éléments de la compétence 2	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
2.2 Parer des pièces de viande		
◊ Désossage des pièces.	____	_____ _____
◊ Dégraissage des pièces.	____	_____ _____
◊ Découpage ou tranchage selon les pièces.	____	_____ _____
◊ Utilisation des outils et des équipements.	____	_____ _____
◊ Application des techniques de parage en fonction des standards de l'entreprise.	____	_____ _____
◊ Optimisation du parage en fonction de la prévention des pertes.	____	_____ _____
2.3 Transformer des pièces de viande en produits finis		
◊ Attendrissement des pièces.	____	_____ _____
◊ Assaisonnement des pièces.	____	_____ _____
◊ Assemblage des pièces.	____	_____ _____
◊ Hachage des pièces.	____	_____ _____
◊ Tranchage des pièces.	____	_____ _____
◊ Utilisation des outils et des équipements.	____	_____ _____
◊ Application des techniques de transformation en fonction des standards de l'entreprise.	____	_____ _____
◊ Optimisation de la transformation en fonction de la prévention des pertes.	____	_____ _____
2.4 Mettre en vente les produits finis		
◊ Application des techniques d'emballage.	____	_____ _____
◊ Pesée des produits.	____	_____ _____
◊ Étiquetage selon les spécifications.	____	_____ _____
◊ Préparation des comptoirs.	____	_____ _____
◊ Rotation des produits.	____	_____ _____
◊ Mise en place selon les spécifications.	____	_____ _____

Éléments de la compétence 2	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
2.5 Ranger et nettoyer		
◊ Rangement des viandes et des produits.	____	_____ _____
◊ Nettoyage et assainissement des locaux, des outils et des équipements en conformité avec les normes d'hygiène et de salubrité.	____	_____ _____

Contexte dans lequel l'apprentissage a été accompli

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ NOTAMMENT ACCOMPLIS À L'AIDE DES ÉQUIPEMENTS ET DES ACCESSOIRES CI-APRÈS.

- ◊ Équipement de protection ☐
- ◊ Aiguilles et cordes ☐
- ◊ Scie à main ☐
- ◊ Scie électrique ☐
- ◊ Attendrisseur ☐
- ◊ Piqueuse ☐
- ◊ Hachoir ☐
- ◊ Trancheur ☐
- ◊ Emballeuse ☐
- ◊ Balance ☐
- ◊ Étiqueteuse ☐
- ◊ Couteau à dégraisser ☐
- ◊ Couteau à désosser ☐
- ◊ Grattoir ☐

LE TRAITEMENT A ÉTÉ EFFECTUÉ SUR LES VIANDES CI-APRÈS.

- ◊ Veau ☐ _____
- ◊ Porc ☐ _____
- ◊ Bœuf ☐ _____
- ◊ Agneau ☐ _____
- ◊ Volaille ☐ _____
- ◊ Autres, préciser ☐ _____

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

◊ À partir :
- de pièces de viande emballées;
- des règles de santé et de sécurité du travail;
- des normes d'hygiène et de salubrité;
- des politiques et des standards de l'entreprise.

◊ À l'aide :
- de couteaux de boucherie;
- des équipements de préparation des viandes;
- d'équipements de manutention et de mise en place;
- de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

◊ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
◊ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
◊ Application juste des règles d'hygiène personnelle.
◊ Précision des opérations selon les standards de l'entreprise.
◊ Mise en valeur des produits.
◊ Respect des critères de rentabilité et de qualité de l'entreprise.

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

« Traitement de viandes pour la vente »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Signature du compagnon d'apprentissage _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 3
Service à la clientèle

COMPÉTENCE VISÉE

3. Être capable de servir la clientèle

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◊ Préoccupation constante pour la santé et la sécurité du travail.
- ◊ Souci des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◊ Souci de la qualité et du travail bien fait.
- ◊ Préoccupation constante de répondre aux besoins de la clientèle.

Éléments de la compétence 3	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
3.1 Accueillir la clientèle		
◊ Application des règles de courtoisie.	____	_____ _____
◊ Accueil adapté à la cliente ou au client.	____	_____ _____
◊ Questions posées pour préciser les goûts et les besoins.	____	_____ _____
◊ Détermination des besoins de la cliente ou du client.	____	_____ _____

Éléments de la compétence 3	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
3.2 Rendre le service		
◊ Suggestion de produits.	____	_____ _____
◊ Transmission de renseignements à la clientèle.	____	_____ _____
◊ Conseils à la clientèle sur les modes de préparation et de cuisson des viandes.	____	_____ _____
◊ Réponses aux questions de la clientèle.	____	_____ _____
◊ Indications fournies à une cliente ou un client sur un produit en comptoir.	____	_____ _____
◊ Application des techniques de communication avec la clientèle.	____	_____ _____
3.3 Fidéliser la clientèle		
◊ Satisfaction de la clientèle vérifiée à l'aide de divers moyens.	____	_____ _____
◊ Promotion des produits en fonction des besoins de la cliente ou du client.	____	_____ _____

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

◊ À partir :
- de pièces de viande et de produits finis;
- des règles de santé et de sécurité du travail;
- des normes d'hygiène et de salubrité;
- des politiques de l'entreprise.

◊ À l'aide :
- de listes de prix;
- de documents de promotion;
- de fiches de renseignements.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

◊ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
◊ Application juste des règles d'hygiène personnelle.
◊ Pertinence des conseils et des renseignements transmis.
◊ Service rapide et attentionné.

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

« Service à la clientèle »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Signature du compagnon d'apprentissage _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

MODULE COMPLÉMENTAIRE

Module 4
Découpage de pièces de viande

COMPÉTENCE VISÉE

4. Être capable de découper des pièces de viande

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◊ Préoccupation constante pour la santé et la sécurité du travail.
- ◊ Souci des normes d'hygiène et de salubrité.
- ◊ Souci des standards de coupe de l'entreprise.
- ◊ Souci d'éviter les pertes.
- ◊ Souci de la qualité et du travail bien fait.
- ◊ Capacité de concentration et d'attention visuelle.
- ◊ Manifestation d'autonomie.

Éléments de la compétence 4	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
4.1 Organiser son travail		
◊ Choix des carcasses et des quartiers en fonction de la rotation des stocks.	____	_____ _____
◊ Manutention des carcasses et des quartiers.	____	_____ _____
◊ Examen de l'état des pièces de viande.	____	_____ _____
◊ Installation des carcasses (au crochet ou sur la table).	____	_____ _____

Éléments de la compétence 4	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon
4.2 Effectuer les coupes primaires		
◊ Utilisation des couteaux et des scies.	____	_____ _____
◊ Application des techniques de sciage des carcasses, des demi-carcasses et des quartiers en fonction des standards de l'entreprise.	____	_____ _____
◊ Optimisation des coupes en fonction de la prévention des pertes.	____	_____ _____
◊ Vérification du sciage ou des découpes.	____	_____ _____
4.3 Effectuer les coupes secondaires		
◊ Utilisation des couteaux et des scies.	____	_____ _____
◊ Application des techniques de désossage et de dégraissage en fonction des types de quartiers ou de morceaux et des spécifications des commandes.	____	_____ _____
4.4 Ranger et nettoyer		
◊ Entreposage des pièces de viande.	____	_____ _____
◊ Nettoyage et assainissement des locaux, des outils et des équipements en conformité avec les normes d'hygiène et de salubrité.	____	_____ _____

Contexte dans lequel l'apprentissage a été accompli

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ NOTAMMENT ACCOMPLIS À L'AIDE DES ÉQUIPEMENTS CI-APRÈS.

		Précisions
◊ Équipement de protection	☐	_____
◊ Couteaux	☐	_____
◊ Scies	☐	_____

LES ACTIVITÉS DE DÉCOUPE ONT ÉTÉ FAITES SUR LES VIANDES CI-APRÈS.

		Précisions
◊ Veau	☐	_____
◊ Porc	☐	_____
◊ Bœuf	☐	_____
◊ Agneau	☐	_____
◊ Volaille	☐	_____

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

◊ À partir :
- de carcasses et de quartiers;
- des règles de santé et de sécurité du travail;
- des normes d'hygiène et de salubrité;
- des politiques et des standards de l'entreprise.

◊ À l'aide :
- de couteaux de boucherie et de scies;
- d'équipements de manutention;
- de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

◊ Application stricte des règles de santé et de sécurité.
◊ Application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.
◊ Application juste des règles d'hygiène personnelle.
◊ Précision des opérations selon les standards de l'entreprise.
◊ Respect des critères de rentabilité et de qualité de l'entreprise.

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

« Découpage de pièces de viande».

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Signature du compagnon d'apprentissage _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Tableaux

Nom de l’apprenti ou de l’apprentie :	Numéro du carnet à Emploi-Québec :

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D’APPRENTISSAGE		SUIVI DE L’APPRENTISSAGE		
	À acquérir	À vérifier	Signature du représentant ou de la représentante d’Emploi-Québec	Date	Entente (nº)
Compétences essentielles					
1. Entretien des outils et des équipements					
2. Traitement de viandes pour la vente					
3. Service à la clientèle					
Compétence complémentaire					
4. Découpage de pièces de viande					

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

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

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

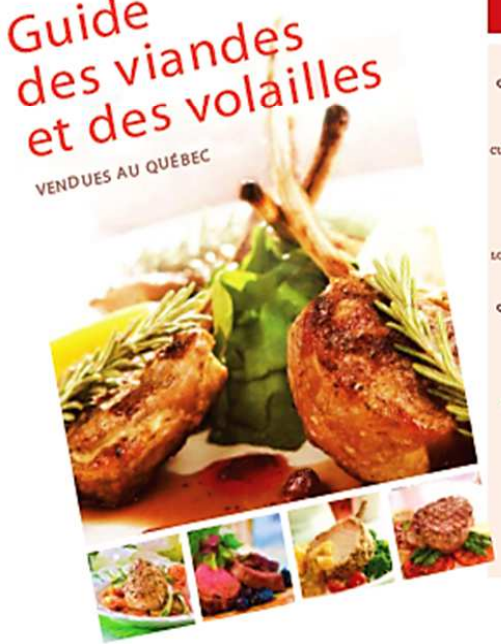
Des outils en soutien au

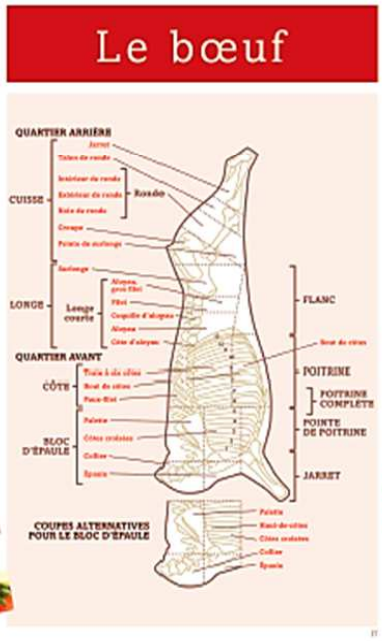
Programme d'Apprentissage en Milieu de Travail

Une formation en ligne pour un rappel des notions en hygiène et salubrité, service à la clientèle, tenue des comptoirs, préparation de produits prêts à cuire et une introduction à la coupe des produits

Pour s'inscrire à la formation en ligne :

1- **Allez à l'adresse www.csmoca.org**
2- **Cliquez sur l'onglet « Formations et Compétences »**
3- **Cliquez sur « Formation en ligne - Commis », dans la liste à droite**
4- **Sélectionnez la formation qui vous intéresse**
5- ***Ajoutez-la au panier* et suivez les étapes**





Un guide pour découvrir les principales pièces de viande et leurs caractéristiques

Pour obtenir un guide gratuitement (un guide gratuit par entente signée) :

Envoyez votre demande directement à l'adresse info@csmoca.org, en prenant soin d'indiquer ces informations :

- **Le nom du CLE et du responsable PAMT ayant signé l'entente;**
- **Le numéro de l'entente et le nom de l'apprenti et du compagnon;**
- **L'adresse à laquelle faire parvenir le guide.**