Programme d'apprentissage en milieu de travail

Boucher ou bouchère de détail

Guide du compagnon ou de la compagne

EQ-5024-01 (03-2016)

Novembre 2010

Table des matières

PRÉSENTATION 1

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON D'APPRENTISSAGE 3

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail 3
Le compagnon d'apprentissage 3

LE CARNET D'APPRENTISSAGE 5

Les compétences visées 5
Le tableau synthèse des éléments de la compétence 5
Le formulaire du plan individuel d'apprentissage 5
Les renseignements sur l'employeur 5

LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE 6

Le rôle du compagnon d'apprentissage 6
Les responsabilités du compagnon d'apprentissage 6
Recommandations 6

LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE 7

1. L'apprenti ou l'apprentie n'apprend que par lui-même ou elle-même. 7
2. Chaque apprenti ou apprentie apprend à son rythme propre. 7
3. L'apprenti ou l'apprentie veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager. 7
4. L'apprenti ou l'apprentie apprend et retient mieux quand il ou elle se sent responsable de sa formation. 8
5. L'apprenti ou l'apprentie apprend en se référant à ses expériences. 8

LES QUATRE APPROCHES POUR MOTIVER L'APPRENTI OU L'APPRENTIE 9

1. Évaluer les compétences acquises 9
2. Valoriser l'apprenti ou l'apprentie 9
3. Critiquer de façon positive en précisant les points à améliorer 10
4. Encourager l'apprenti ou l'apprentie 10

L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL 11
L'évaluation en cours d'apprentissage 11
Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail 11

RECOMMANDATIONS POUR L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL 13

RECOMMANDATIONS POUR L'ENSEMBLE DES MODULES 14
1. Les normes d'hygiène et de salubrité 14
2. Les règles de santé et de sécurité en milieu de travail 15
3. Les principes ergonomiques 16
4. Les attitudes et les comportements professionnels 16
5. Les standards de qualité 16
6. L'accès des femmes au milieu de travail 17
7. L'organisation et la progression de l'apprentissage 17
8. La démarche d'évaluation 17

RECOMMANDATIONS PROPRES À CHACUN DES MODULES 19

MODULES
Module 1 Entretien des outils et des équipements 21

Module 2 Traitement de viandes pour la vente 33

Module 3 Service à la clientèle 47

Module 4 Découpage de pièces de viande 57

Outils en soutien au programme d'apprentissage en milieu de travail 69

Présentation

Le présent document s'adresse aux compagnons* d'apprentissage qui, dans les entreprises, accueillent et supervisent des apprentis ou des apprenties dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail instauré par Emploi-Québec.

Le guide à l'intention du compagnon d'apprentissage donne des indications et des suggestions sur le déroulement de l'apprentissage en entreprise.

En tout temps, le compagnon d'apprentissage peut communiquer avec le ou la responsable de l'apprentissage à Emploi-Québec pour compléter les renseignements contenus dans ce document et obtenir des réponses à ses questions.

La première partie du guide rappelle au compagnon d'apprentissage les grandes lignes du programme, dont la description de son rôle ou de ses responsabilités et des attitudes à démontrer.

Dans la seconde partie, le compagnon trouvera des recommandations et des suggestions valables pour l'apprentissage de l'ensemble des modules du carnet d'apprentissage et pour l'évaluation des compétences.

Nous vous invitons à lire ce document avant de commencer la supervision des apprentissages en milieu de travail. Votre volonté de prendre les moyens pour permettre l'accroissement des compétences est un gage d'excellence pour l'entreprise.

* Pour faciliter la lecture du présent texte, le terme compagnon désigne à la fois un homme ou une femme qui encadre des activités d'apprentissage.

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON D'APPRENTISSAGE

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail auquel vous vous associez est un mode de formation en entreprise. D'une part, l'individu acquiert la maîtrise d'un métier au moyen d'une intégration organisée dans un milieu de travail sous la direction d'une personne, le compagnon d'apprentissage, qui exerce déjà avec compétence ce métier. D'autre part, cet apprentissage en milieu de travail peut être complété, au besoin, par une formation hors production en établissement d'enseignement ou ailleurs, pour l'acquisition de compétences techniques et professionnelles pertinentes.

L'objectif du Programme d'apprentissage en milieu de travail est d'offrir à l'apprenti ou à l'apprentie un processus structuré et organisé de formation professionnelle propre à développer les compétences recherchées par le marché du travail. L'ensemble des dispositions relatives à la structure et à l'organisation de l'apprentissage au sein du programme permet :

- ◊ de déterminer les compétences à acquérir en fonction des exigences du métier;
- ◊ d'élaborer un plan individuel d'apprentissage qui tient compte des besoins professionnels de l'apprentie ou de l'apprenti mis en situation d'apprendre, tant en production que hors production;
- ◊ d'établir une entente relative aux compétences à acquérir en entreprise;
- ◊ d'offrir un suivi structuré des apprentissages, à la fois par le compagnon d'apprentissage de l'entreprise et par le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec;
- ◊ de reconnaître les compétences acquises en cours d'apprentissage.

Le compagnon d'apprentissage

Réussir une telle démarche d'apprentissage en entreprise est un art. Le compagnon d'apprentissage est l'artisan de cette réussite et possède les qualités permettant de mener à bien cette tâche.

Vous êtes non seulement une personne d'expérience, apte à communiquer, mais aussi quelqu'un de reconnu dans son milieu de travail pour son bon jugement, sa dextérité et sa maturité.

En production, vous êtes un maître pour l'apprenti ou l'apprentie. C'est vous qui préparez le travail à exécuter, qui suivez l'exécution, qui contrôlez la qualité du produit ou du service au fur et à mesure de la production selon les besoins d'une clientèle à satisfaire.

Qui plus est, ainsi que l'expérience le démontre, la personne qui accepte ce rôle en retire de nombreux avantages pour elle-même. Cette personne :

- ◊ accroît son intérêt professionnel;
- ◊ a le désir de parfaire son métier;
- ◊ développe son sens des responsabilités;
- ◊ augmente sa confiance en elle.

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

Le carnet d'apprentissage est l'outil indispensable du compagnon d'apprentissage. Il rassemble les renseignements nécessaires à l'organisation des apprentissages et constitue l'unique document où sera consigné le détail des compétences professionnelles acquises en milieu de travail. Le carnet comprend : les compétences visées, le tableau synthèse des éléments de la compétence, le formulaire du plan individuel d'apprentissage et les renseignements sur l'employeur.

Les compétences visées

Afin de préciser les compétences à maîtriser en milieu de travail, le carnet présente les éléments d'apprentissage regroupés sous forme de modules. Chaque module correspond à une compétence ou à un regroupement de tâches à exécuter en milieu de travail.

Les modules sont présentés de façon identique. Dans chacun d'eux figurent :

- ◊ la compétence visée;
- ◊ les attitudes et comportements professionnels;
- ◊ le contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé;
- ◊ les conditions d'évaluation;
- ◊ les critères qui permettent de juger de l'atteinte de la compétence.

Le tableau synthèse des éléments de la compétence

Le tableau synthèse renvoie aux modules et donne une vue d'ensemble des compétences qui ont fait l'objet d'analyses à des fins d'apprentissage. À l'aide de ce tableau synthèse, vous pouvez déterminer concrètement les besoins qui feront l'objet d'une entente relative à l'apprentissage.

Le formulaire du plan individuel d'apprentissage

Grâce aux renseignements contenus dans le carnet, l'apprenti ou l'apprentie peut se situer au regard du métier, se donner un plan individuel d'apprentissage et suivre de façon systématique la progression de son apprentissage réalisé en milieu de travail.

Les renseignements sur l'employeur

La liste des entreprises est fort utile, car elle permet de suivre le cheminement de l'apprenti ou de l'apprentie dans les divers lieux d'apprentissage où s'effectuera, s'il y a lieu, sa démarche de qualification.

LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE

Le rôle du compagnon d'apprentissage

Le compagnon d'apprentissage a pour rôle d'assurer la formation et l'encadrement nécessaires à l'apprentie ou à l'apprenti inscrit au programme ainsi que de collaborer avec le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec au succès du programme d'apprentissage.

Les responsabilités du compagnon d'apprentissage

Les responsabilités du compagnon d'apprentissage sont :

- ◊ d'accueillir l'apprenti ou l'apprentie dans le milieu du travail, s'il y a lieu, et de l'informer sur le fonctionnement de l'entreprise;
- ◊ de s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprend les règles de santé et de sécurité en vigueur dans l'entreprise;
- ◊ de montrer les gestes professionnels à l'apprenti ou à l'apprentie et de les superviser ensuite;
- ◊ d'évaluer la maîtrise des tâches;
- ◊ d'attester, par sa signature, les compétences acquises;
- ◊ d'informer le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec de l'évolution de l'apprenti ou de l'apprentie au regard de son apprentissage.

Recommandations

Au début de l'apprentissage, il est important d'apporter une attention particulière à l'accueil en établissant dès le départ une bonne relation avec l'apprenti ou l'apprentie. Aussi est-il recommandé de tenir une rencontre afin de s'assurer que toutes les personnes concernées ont la même compréhension du Programme d'apprentissage en milieu de travail et que des objectifs communs sont clairement établis.

Les points traités à l'occasion de ce premier contact en présence de la personne responsable d'Emploi-Québec pourraient servir à :

- ◊ définir les rôles et les responsabilités dévolus à chacun;
- ◊ s'assurer de la bonne compréhension des apprentissages prévus au plan individuel d'apprentissage;
- ◊ présenter le plan du suivi tout en faisant observer que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage de chaque tâche se fait dans l'ordre qui convient à l'entreprise;
- ◊ rassurer l'apprenti ou l'apprentie sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation des apprentissages et à l'attestation des compétences;
- ◊ répondre aux interrogations concernant la structure et le fonctionnement de l'entreprise ainsi que la santé et la sécurité au travail.

LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

COMMENT APPRENDRE EN TRAVAILLANT?

Expliquons quelques principes pédagogiques pour faciliter votre tâche, qui est de montrer à l'apprenti ou à l'apprentie les gestes professionnels et de les superviser ensuite.

1. L'apprenti ou l'apprentie n'apprend que par lui-même ou elle-même.

Vous pouvez expliquer et procéder à des démonstrations. C'est une bonne façon de faire comprendre. Mais si vous ne faites que ça, vous n'avez pas montré votre métier. Montrer son métier, c'est faire accomplir, étape par étape, les gestes du métier. L'apprenti ou l'apprentie démontre sa compréhension par la maîtrise de ces gestes.

2. Chaque apprenti ou apprentie apprend à son rythme propre.

Le temps requis pour comprendre une tâche et développer les habiletés propres à un métier varie d'une personne à une autre. Si vous donnez le temps nécessaire à chacune pour apprendre, toutes peuvent parvenir à la même compétence, celle recherchée dans l'exercice d'une tâche.

Selon les représentantes et les représentants des entreprises, il faut environ 18 mois à un boucher ou à une bouchère sans expérience pour acquérir les compétences essentielles au plein exercice du métier.

3. L'apprenti ou l'apprentie veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager.

Le compagnon d'apprentissage motive mieux quand, à l'aide du carnet d'apprentissage, il :

- ◊ présente ce que l'apprenti ou l'apprentie pourra exécuter comme travail après sa formation;
- ◊ explique les étapes à franchir;
- ◊ dévoile les moyens à prendre pour que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise la tâche.

L'apprenti ou l'apprentie désire connaître le but à atteindre. D'où l'importance d'un plan individuel d'apprentissage qui illustre globalement la formation professionnelle.

4. L'apprenti ou l'apprentie apprend et retient mieux quand il ou elle se sent responsable de sa formation.

Puisque c'est cette personne qui apprend, elle :

- ◊ doit maîtriser les compétences nouvelles;
- ◊ peut exprimer ses besoins.

L'apprenti ou l'apprentie préfère une formation ajustée à ses besoins professionnels mis en adéquation avec ceux de l'entreprise.

Le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec et le compagnon d'apprentissage offrent des conseils favorisant l'apprentissage des compétences nouvelles.

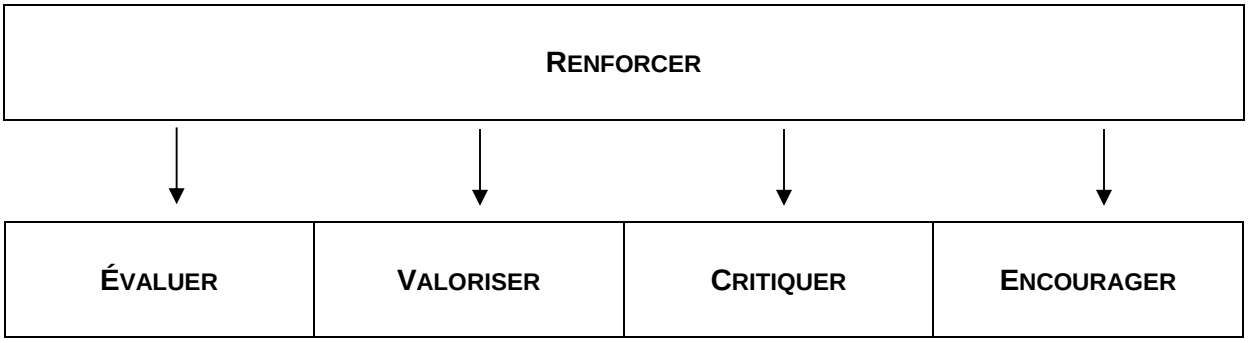
5. L'apprenti ou l'apprentie apprend en se référant à ses expériences.

Nous croyons qu'il n'y a pas lieu de penser que l'adulte apprend moins que l'enfant. Il apprend, en effet, tout aussi bien, mais à sa façon. Ainsi, c'est en se référant à ses expériences passées que l'apprenti ou l'apprentie choisit, parmi les savoirs nouveaux, ce qui mérite d'être retenu.

Quand vous faites appel au connu et au passé de l'adulte pour greffer un nouveau savoir, vous lui permettez de mieux intégrer l'apprentissage.

LES QUATRE APPROCHES POUR MOTIVER L'APPRENTI OU L'APPRENTIE

Quelles approches convient-il de choisir pour motiver l'apprenti ou l'apprentie?



L'apprenti ou l'apprentie recherche chez vous :

◊ les attitudes positives;
◊ les gestes qui renforcent l'apprentissage.

Afin de vous aider à adopter une attitude positive et à renforcer les connaissances nouvelles, nous vous demandons de suivre un processus en quatre étapes :

◊ Évaluer les compétences acquises;
◊ Valoriser l'apprenti ou l'apprentie;
◊ Critiquer de façon positive en précisant les points à améliorer;
◊ Encourager l'apprenti ou l'apprentie.

1. Évaluer les compétences acquises

Évaluer, c'est porter une appréciation sur l'apprentissage.

Cette appréciation s'effectue en contrôlant chez l'apprenti ou l'apprentie l'une ou l'autre des acquisitions suivantes :

◊ l'utilisation des nouvelles connaissances dans le travail;
◊ les comportements professionnels dans les divers aspects du métier;
◊ la maîtrise du geste professionnel nouvellement acquis.

2. Valoriser l'apprenti ou l'apprentie

Valoriser, c'est reconnaître les efforts et les résultats d'une personne.

En vue d'assurer l'efficacité et la progression de l'apprenti ou de l'apprentie, cette valorisation doit être positive et structurée. Elle doit :

◊ s'appuyer sur des faits concrets;
◊ s'exprimer par des exemples;
◊ souligner les habiletés maîtrisées.

3. Critiquer de façon positive en précisant les points à améliorer

Critiquer, c'est préciser les points qu'il est possible d'améliorer.

La critique doit constituer une expérience enrichissante pour l'apprenti ou l'apprentie. Afin d'être constructive, elle doit être formulée peu après le geste qui vient d'être fait.

Cette critique est constructive si elle sert de complément à l'apprentissage par :

- ◊ la détermination des points à améliorer;
- ◊ la présentation de bons exemples;
- ◊ la suggestion de moyens correctifs.

4. Encourager l'apprenti ou l'apprentie

Encourager, c'est motiver quelqu'un à poursuivre sa formation. À notre époque, alors que la persévérance aux études est de plus en plus rare, il convient de valoriser encore plus une personne qui persiste dans sa démarche et de souligner les efforts consentis.

Afin que cet encouragement repose sur des faits concrets, il faut :

- ◊ énumérer les éléments de compétence maîtrisés;
- ◊ signaler à la personne les conséquences qu'aura sa nouvelle formation pour l'entreprise et pour elle-même;
- ◊ souligner l'efficacité obtenue au travail.

L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Évaluer l'apprentissage, c'est mesurer les changements au travail apportés par l'apprentissage, pour mieux les juger et prendre les décisions qui s'imposent. Deux aspects de l'évaluation sont considérés ici, soit l'évaluation en cours d'apprentissage et le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail.

L'évaluation en cours d'apprentissage

En cours d'apprentissage, vous et l'apprenti ou l'apprentie évaluez :

◊ les gestes à faire pour améliorer la maîtrise des tâches;
◊ les correctifs à apporter selon les difficultés éprouvées;
◊ l'atteinte des compétences décrites au carnet d'apprentissage.

Comme l'indique le carnet, les conditions et les critères d'évaluation permettent à tous les compagnons d'apprentissage de juger de manière uniforme de l'atteinte de la compétence visée.

Si l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'un des éléments d'apprentissage, il ou elle passe à l'étape suivante. Si, par ailleurs, une difficulté survient, vous et l'apprenti ou l'apprentie devez rechercher les corrections appropriées, réorganiser la démarche d'apprentissage et prolonger l'expérience jusqu'à la maîtrise de la tâche.

Étant donné que cette façon d'évaluer fait partie intégrante de l'apprentissage et qu'elle permet des ajustements en cours de route, on peut croire que ce procédé augmente l'efficacité de l'apprentissage en ne laissant rien au hasard.

En cours d'apprentissage, vous confirmez la réalisation satisfaisante de chacun des éléments d'apprentissage en apposant vos initiales dans le carnet aux endroits appropriés. Grâce à des exercices constants, l'apprenti ou l'apprentie progresse jusqu'à ce qu'il ou elle puisse démontrer l'intégration de tous les éléments d'apprentissage, et ainsi, la maîtrise de la compétence.

<u>Toutes les signatures sont nécessaires pour confirmer l'atteinte de chacune des compétences</u>.

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail relève de la responsabilité d'Emploi-Québec. Celle-ci, pour réaliser ce suivi de façon efficace, évalue l'ensemble de la démarche, soit :

◊ la progression de l'apprenti ou de l'apprentie;
◊ le respect par le compagnon d'apprentissage des exigences liées à son rôle;
◊ l'accomplissement par le compagnon d'apprentissage de son rôle et de ses responsabilités;
◊ le déroulement général de l'entente;
◊ la pertinence du programme au regard des besoins.

Cette évaluation est délicate, mais indispensable au développement harmonieux du programme d'intervention. Délicate, puisqu'elle concerne des personnes responsables à divers titres. Indispensable, parce que la rétroaction augmentera l'expertise des uns et des autres et permet de réajuster le Programme d'apprentissage en milieu de travail.

Le compagnon d'apprentissage contribue à cet exercice par ses commentaires quant au processus, à la qualité des instruments, voire à l'adéquation des apprentissages en fonction des besoins exprimés au départ par les parties.

RECOMMANDATIONS POUR L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Cette partie est un complément d'information pour l'apprentissage en milieu de travail. Elle constitue un document de référence à l'usage du compagnon d'apprentissage et comprend différentes indications et suggestions destinées à vous venir en aide. Ces remarques peuvent, d'une part, vous aider à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, vous faciliter la tâche en ce qui concerne l'encadrement de l'apprenti ou de l'apprentie.

Une première section rassemble des considérations d'ordre général applicables à l'ensemble des modules :

1) les normes d'hygiène et de salubrité;
2) les règles de santé et de sécurité en milieu de travail;
3) les principes ergonomiques;
4) les attitudes et les comportements professionnels;
5) les standards de qualité;
6) l'accès des femmes au milieu de travail;
7) l'organisation et la progression de l'apprentissage;
8) la démarche d'évaluation.

Par la suite, pour chacun des quatre modules que comprend le carnet d'apprentissage «Boucherie de détail», on trouve diverses explications et suggestions concernant :

◊ les préalables;
◊ les éléments de la compétence;
◊ les précisions sur les éléments de la compétence;
◊ la confirmation de l'atteinte de la compétence.

On présente également diverses façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail. Ainsi, pour chacune des compétences, des suggestions sont faites quant aux stratégies et aux moyens à mettre en place pour atteindre le niveau de performance recherché. En outre, ces indications devraient aider le compagnon d'apprentissage à planifier le temps qui doit être consacré à l'encadrement de l'apprenti ou de l'apprentie.

Enfin, au terme de chacun des modules, un espace est réservé à l'inscription de remarques quant à l'approche utilisée, aux activités d'apprentissage mises en place, ou encore, aux difficultés particulières éprouvées par un apprenti ou une apprentie.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENSEMBLE DES MODULES

L'objet des recommandations qui suivent n'est pas de remplacer les formations et les exigences nécessaires pour pouvoir exercer le métier. En hygiène et salubrité, par exemple, ou encore en santé et sécurité au travail, il s'agit plutôt de rappeler qu'il existe des normes et qu'il est essentiel de les respecter.

Les recommandations ci-dessous s'appliquent à l'ensemble des modules. Celles propres aux différentes tâches sont insérées dans chacun des modules.

1. LES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ

L'habileté à manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité est considérée comme une formation de base, un préalable. C'est pourquoi le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation suggère fortement que tout nouvel apprenti ou toute nouvelle apprentie participe avant son apprentissage, ou au tout début de celui-ci, au programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires destiné aux manipulateurs d'aliments et offert par un formateur autorisé ou une formatrice autorisée par le MAPAQ[2].

De même, tout compagnon d'apprentissage devrait avoir obtenu la certification du MAPAQ en tant que manipulateur d'aliments.

Le compagnon doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie utilise les bonnes pratiques en matière de manipulation des aliments. Pour cela, il ou elle doit reconnaître sa part de responsabilité à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité ainsi qu'appliquer les normes et les exigences relatives à la manipulation des aliments.

À partir de la méthode des 5M — matière, méthode de travail, main-d'œuvre, matériel et milieu[3]—, le compagnon encouragera l'apprenti ou l'apprentie tout au long de son apprentissage à observer les bonnes pratiques en hygiène et salubrité. Les points suivants pourront servir d'aide-mémoire :

- ◊ Matière : température appropriée de conservation.
- ◊ Méthode de travail : rotation des stocks, protection contre la contamination, prévention des contaminations croisées, utilisation des méthodes reconnues de décongélation, de refroidissement, d'entreposage. Utilisation des méthodes de nettoyage, d'assainissement et d'entretien. Connaissance des méthodes et des températures sécuritaires de cuisson. Utilisation des registres de température, de nettoyage et d'assainissement, d'achat et de traçabilité.
- ◊ Main-d'œuvre : lavage efficace des mains, port de vêtements propres, du bonnet ou de la résille, protection efficace des blessures et utilisation du gant à usage unique, lorsque nécessaire.
- ◊ Matériel : entretien des ustensiles, des surfaces de travail, des accessoires de façon à préserver l'intégrité des aliments.
- ◊ Milieu : entreposage adéquat des produits de nettoyage et des déchets.

---

[2] Un manipulateur d'aliments n'ayant pas suivi le programme du MAPAQ, mais qui souhaite vérifier ses acquis et recevoir le certificat du MAPAQ, peut se présenter à un examen soit dans une institution d'enseignement participante de sa région, soit dans les bureaux régionaux de la qualité des aliments et de la santé du MAPAQ ou des services d'inspection municipaux.

[3] Les *5M COMME LES CINQ DOIGTS DE LA MAIN* , vidéo de 24 minutes 6 secondes, ministère de l'Agriculture, de Pêcheries et de l'Alimentation, Les Publications du Québec, 2000.

2. LES RÈGLES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ EN MILIEU DE TRAVAIL

En tant que compagnon d'apprentissage, vous devez informer l'apprenti ou l'apprentie au sujet des normes, des règles et des procédures de sécurité en vigueur dans l'entreprise.

L'état des lieux

Le compagnon d'apprentissage doit veiller à ce que l'apprenti ou l'apprentie collabore au maintien de la propreté et de l'accessibilité des aires de travail afin de réduire les risques liés à la contamination et à l'encombrement des lieux.

Le matériel

L'équipement utilisé en boucherie de détail présente de nombreux risques pour un travailleur ou une travailleuse sans expérience. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures et endommager l'équipement. Afin d'éviter les situations fâcheuses, le compagnon d'apprentissage doit faire connaître à l'apprenti ou à l'apprentie les mesures de sécurité entourant l'utilisation du matériel et s'assurer qu'il ou qu'elle :

- ◊ se familiarise avec le type d'équipement, ses fonctions et les mouvements qui présentent des risques;
- ◊ utilise l'équipement en conformité avec les règles;
- ◊ vérifie l'état des outils et de l'équipement et respecte les normes d'entretien;
- ◊ garde les dispositifs de sécurité en place sur l'équipement;
- ◊ connaît l'emplacement du matériel d'urgence et est capable de l'utiliser et d'intervenir lorsqu'une urgence survient.

Les produits de nettoyage

L'application des normes d'hygiène et de salubrité nécessite l'utilisation de produits de nettoyage. Le compagnon d'apprentissage doit veiller à ce que l'apprenti ou l'apprentie utilise ces produits sans endommager les outils et les équipements et sans porter atteinte à la qualité de la viande. L'apprenti ou l'apprentie doit également acquérir l'habitude de bien refermer les contenants après usage.

La sécurité et l'équipement de protection individuelle

Le port d'un équipement de protection individuelle par les bouchers et bouchères contribue à réduire les risques d'accident. Le compagnon d'apprentissage doit veiller à ce que l'apprenti ou l'apprentie ait en sa possession tout l'équipement de protection nécessaire pour effectuer son travail de manière sécuritaire (souliers de sécurité, gants, tablier métallique, résilles, sarrau, etc.).

Les activités de manutention

Le compagnon d'apprentissage doit veiller à ce que l'apprenti ou l'apprentie :

◊ applique les méthodes de travail appropriées lors de l'utilisation du matériel et de la manutention d'objets lourds;
◊ signale au supérieur immédiat ou à la supérieure immédiate tout inconfort lié à la posture, aux efforts ou à la répétitivité des tâches.

3. LES PRINCIPES ERGONOMIQUES

La qualité et l'entretien du matériel, la formation et l'organisation du travail limitent les risques de troubles musculo-squelettiques causés essentiellement par la répétitivité des tâches, la force appliquée, les postures contraignantes, le travail statique, le manque de récupération musculaire, le travail au froid (dans les chambres froides).

Dans l'exécution de tâches répétitives, certains détails (par exemple, le tranchant du couteau ou l'aménagement du poste) prennent de l'importance. Maintenir son couteau bien coupant en est un. C'est pourquoi on doit initier l'apprenti ou l'apprentie aux techniques d'aiguisage et d'affûtage des couteaux dès le début de son apprentissage.

4. LES ATTITUDES ET LES COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

De manière générale, le compagnon d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie adopte les attitudes et les comportements suivants :

◊ être fiable, responsable, consciencieux;
◊ être concentré sur le travail à effectuer;
◊ être précis et méthodique;
◊ avoir le sens de l'observation;
◊ avoir le souci de maintenir le matériel en bon état;
◊ être vigilant à l'égard de sa santé et de celle des autres;
◊ avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement;
◊ avoir le souci du travail bien fait;
◊ avoir le souci de collaborer, d'apporter sa contribution au sein d'une équipe de travail;
◊ avoir le souci de communiquer efficacement;
◊ savoir écouter;
◊ savoir faire respecter ses droits en matière de santé et de sécurité au travail.

5. LES STANDARDS DE QUALITÉ

La qualité de la découpe et les tâches s'y rapportant sont une exigence de base en boucherie de détail. De plus, les normes de qualité de l'entreprise et celles liées à l'inspection des aliments doivent être respectées. Progressivement, vous devez habituer l'apprenti ou l'apprentie à s'interroger sur la qualité de son travail, ainsi qu'à chercher des moyens de réduire les délais d'exécution et d'augmenter la qualité du travail.

Pour ce faire, l'apprenti ou l'apprentie doit exercer un contrôle régulier de la qualité et être capable de détecter les écarts de qualité de même que de corriger les problèmes.

La compétence pourra être attestée quand l'apprenti ou l'apprentie en aura démontré la maîtrise à plusieurs reprises.

6. L'ACCÈS DES FEMMES AU MILIEU DE TRAVAIL

L'employeur doit assurer à l'apprentie une intégration auprès de ses collègues de travail. On sait que dans les milieux majoritairement masculins, les travailleurs ne sont pas toujours prêts à recevoir une collègue. Le compagnon d'apprentissage doit veiller à ce que l'apprentie ne soit pas victime d'exclusion ou d'isolement.

7. L'ORGANISATION ET LA PROGRESSION DE L'APPRENTISSAGE

L'organisation du travail étant particulière à chacun des milieux de travail, il est impossible d'établir une progression d'apprentissage unique pour l'ensemble des apprentis ou apprenties.

Comme compagnon d'apprentissage, vous avez un rôle important à jouer pour que l'apprenti ou l'apprentie progresse de façon satisfaisante et enrichissante.

Au début de l'apprentissage, ayez soin de confier des tâches simples. Les risques d'accidents et la non-conformité de la production sont des indices qui peuvent vous guider dans la détermination d'une progression d'apprentissage appropriée.

Le niveau de complexité et de difficulté pourra être augmenté à mesure que l'apprenti ou l'apprentie effectuera son travail de façon satisfaisante.

Dans un premier temps, une supervision directe permettra de montrer les gestes appropriés, de répondre aux questions, de vérifier si les gestes sont bien appris et de corriger les erreurs au moment où elles se produisent.

Dans un second temps, quand l'apprenti ou l'apprentie commencera à effectuer son travail de façon convenable, la supervision pourra être un peu plus distante pour favoriser le développement d'une certaine autonomie. Un juste équilibre entre supervision et autonomie devrait permettre à l'apprenti ou à l'apprentie de progresser, et à la personne qui le ou la supervise :

◊ d'apporter les correctifs nécessaires;
◊ d'apprécier la qualité, la constance et le respect des délais d'exécution.

Une fois que les tâches sont effectuées selon les normes établies dans le carnet, on peut commencer à évaluer les apprentissages.

8. LA DÉMARCHE D'ÉVALUATION

CRITÈRE

Certains critères apparaissant dans presque tous les modules, il convient d'expliquer ici brièvement comment ils doivent être utilisés dans l'évaluation de l'apprentissage.

Respect des délais de production

L'apprentissage de certaines tâches exige une bonne pratique pour pouvoir arriver à un délai d'exécution acceptable. La notion de délai d'exécution de production doit être introduite de façon progressive.

Durant les premiers mois d'apprentissage, il est préférable de mettre l'accent non pas sur la rapidité d'exécution, qui s'acquiert avec le temps, mais bien sur la qualité du travail effectué. Cela devrait avoir pour effet d'encourager l'apprenti ou l'apprentie et de lui permettre de bien apprendre le métier.

L'attestation de la compétence pourra se faire lorsque l'apprenti ou l'apprentie aura intégré tous les éléments d'apprentissage nécessaires pour réaliser la tâche dans les délais fixés.

Respect des normes de l'entreprise

L'organisation et les méthodes de travail diffèrent d'une entreprise à une autre. Il est ainsi important de se référer aux normes et standards en vigueur dans le milieu de travail pour évaluer le travail de l'apprenti ou l'apprentie.

TYPES D'ÉVALUATION

L'apprentissage comporte deux types d'évaluation : les initiales apposées dans le carnet (le suivi de l'apprentissage au quotidien) et la confirmation dans le carnet d'apprentissage de l'atteinte de la compétence. Chaque type d'évaluation possède ses caractéristiques, que le compagnon d'apprentissage doit prendre en compte dans le processus d'évaluation.

Les initiales du compagnon d'apprentissage dans le carnet :

◊ attestent que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise les éléments de la compétence;
◊ doivent être apposées pour chacun des éléments de compétence.

La confirmation dans le carnet de l'atteinte de la compétence :

◊ atteste la capacité de l'apprenti ou de l'apprentie d'exécuter le travail dans son ensemble, dans les conditions et selon les critères définis dans le carnet d'apprentissage.

RECOMMANDATIONS PROPRES À CHACUN DES MODULES

Les recommandations particulières ont pour but d'aider le compagnon d'apprentissage à encadrer l'apprenti ou l'apprentie. Elles précisent et enrichissent la description des compétences à acquérir. Elles ont la valeur de conseils et se présentent sous quatre rubriques :

Les **préalables** indiquent les connaissances et les habiletés qui sont essentielles à l'apprentissage du module afin d'en garantir le succès. C'est ce sur quoi l'attention du compagnon d'apprentissage doit porter en début d'apprentissage.

Les éléments de la compétence reprennent les éléments du carnet d'apprentissage. La colonne de droite permet de suivre la progression de l'apprenti ou de l'apprentie au regard de chacun des éléments inscrits jusqu'à sa capacité à le maîtriser.

Les **précisions sur les éléments de compétence** visent à éclairer et à compléter l'information inscrite au carnet. On y trouve certains trucs du métier, des rappels concernant les erreurs fréquentes des débutants et des débutantes ainsi que les éléments sur lesquels le compagnon d'apprentissage devrait particulièrement faire porter son attention ou insister davantage. Ces précisions devraient permettre d'apprendre le métier plus facilement.

La **progression des apprentissages** vise à suggérer une démarche permettant d'aller du plus simple au plus complexe.

La **confirmation de l'atteinte de la compétence** fournit des indications aidant le compagnon d'apprentissage à évaluer s'il y a maîtrise de la compétence par l'apprenti ou l'apprentie. Au moyen de ces indications, le compagnon peut évaluer dans quelle mesure l'apprentissage est réalisé.

Enfin, la section intitulée « Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé », que l'on trouve à la fin de chacun des modules du carnet d'apprentissage, devrait rendre compte des situations dans lesquelles les apprentissages ont été réalisés, indiquer l'équipement qui a été utilisé par l'apprenti ou l'apprentie, etc. **Avant de confirmer l'atteinte de la compétence sur laquelle porte un module, le compagnon d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a rempli cette section.**

Module 1
Entretien des outils et des équipements

COMPÉTENCE VISÉE

◊ 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 d'entretien.

Préalables au module 1

Avant de lui confier des travaux d'entretien des outils et des équipements, le compagnon d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprend bien l'importance des règles de santé et de sécurité au travail, qu'il ou qu'elle distingue bien ces règles, en lien avec les différents risques, et sait comment les appliquer (*voir la rubrique* Recommandations pour l'ensemble des modules). Au-delà de la sensibilisation aux risques pour la santé et la sécurité, il serait judicieux d'exiger de l'apprenti ou de l'apprentie l'application stricte des moyens de prévention en fonction de ces risques afin de favoriser l'acquisition d'habitudes de travail sécuritaires.

Par ailleurs, avant d'entreprendre la formation sur l'entretien des outils et des équipements, le compagnon doit faire comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance d'une telle formation, en lui faisant voir les liens qui existent entre la qualité des coupes, la quantité d'efforts à fournir et le bon état du matériel.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
1.1 Vérifier l'état des outils et des équipements	**1**	**2**	**3**
◊ Démontage et remontage des équipements.	☐	☐	☐
◊ Repérage des signes d'usure, des bris et des anomalies sur les équipements.	☐	☐	☐
◊ Examen de l'état des couteaux.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.1 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Cet élément de compétence est l'occasion pour l'apprenti ou l'apprentie de se familiariser avec l'ensemble des outils et des équipements utilisés en boucherie de détail. Nous vous suggérons d'effectuer avec l'apprenti ou l'apprentie un tour complet des outils et des équipements ainsi que le démontage et le remontage de certains de ces derniers. Attirez son attention sur les principaux points à examiner ainsi que sur les caractéristiques et les fonctions de chacun des accessoires.

L'apprenti ou l'apprentie pourra ensuite effectuer lui-même ou elle-même le démontage et le remontage des équipements et la vérification de leur état. Assurez-vous d'une application stricte des règles de sécurité et signalez immédiatement à l'apprenti ou à l'apprentie tout manquement.

Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie comprend bien l'importance de reconnaître si les couteaux ont besoin d'être aiguisés ou affûtés quand le tranchant est usé.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Avant de conclure à la maîtrise de l'élément de la compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de repérer, sans votre aide, les bris, les anomalies et les signes d'usure sur l'ensemble des outils et des équipements.

Les apprentis ou les apprenties doivent être en mesure de bien évaluer en particulier l'état des couteaux :

- les caractéristiques du tranchant (degré de l'angle, égalité des angles, présence de morfil, etc.);
- l'état du fil (droit, ébréché, rond, légèrement viré, viré, écrasé).

Assurez-vous également que tous et toutes sont capables d'effectuer les liens nécessaires entre, d'une part, les accessoires et les équipements et, d'autre part, leurs fonctions respectives; demandez-leur de choisir des outils, des équipements et des accessoires appropriés à des tâches précises.

Notes du compagnon sur l'élément 1.1 de la compétence (Vérifier l'état des outils et des équipements)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
1.2 Nettoyer les outils et les équipements	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.2 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Le nettoyage des outils et des équipements doit se faire en conformité avec les normes d'hygiène et de salubrité (*voir la rubrique* Recommandations pour l'ensemble des modules – 1. Les normes d'hygiène et de salubrité*).* Il faut aussi que l'apprenti ou l'apprentie apprenne à appliquer les procédures d'entretien et d'assainissement en usage dans l'entreprise (produits de nettoyage, température de nettoyage, composants et accessoires à nettoyer, endroits à inspecter, lubrification des équipements, etc.).

Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie comprend bien l'importance de la propreté de tous les outils et des équipements utilisés, y compris l'équipement de protection individuelle.

En ce qui concerne l'entretien et le rangement des couteaux, l'apprenti ou l'apprentie doit veiller à débarrasser les couteaux ainsi que le matériel d'aiguisage et d'affûtage des particules de graisse et de viande qui s'y sont déposées, et ce en utilisant des jets d'eau chaude ou des dégraisseurs. Il ou elle doit également acquérir l'habitude de ranger les couteaux et le fusil dans leurs étuis respectifs et au bon endroit.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique systématiquement les normes et les procédures en vigueur.

Procédez à une inspection systématique des outils et des équipements à la suite des travaux d'entretien effectués par l'apprenti ou l'apprentie et faites réaliser de nouveaux travaux là où la propreté absolue fait défaut.

Notes du compagnon sur l'élément 1.2 de la compétence (Nettoyer les outils et les équipements)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
1.3 Refaire le tranchant d'un couteau	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.3 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Il faut d'abord que l'apprenti ou l'apprentie comprenne la différence entre aiguiser (« refaire le tranchant d'un couteau ») et affûter (« recentrer le fil d'un couteau »). Il faut toutefois faire comprendre ensuite que l'aiguisage et l'affûtage sont liés et que la qualité du second dépend beaucoup de la qualité du premier.

Avant d'amorcer les apprentissages pratiques, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment choisir l'angle du tranchant en fonction du travail à effectuer : coupe allongée, à angle aigu ou fermé, coupe carrée à angle obtus (l'angle de 25 degrés est le plus souvent utilisé).

Expliquez-lui aussi l'importance de prendre en considération la hauteur du tranchant selon l'usure de la lame. Plus celle-ci est usée, plus elle devient épaisse; il faut donc enlever une couche de métal plus ou moins importante selon l'usure, et le tranchant sera plus haut afin de conserver l'angle choisi.

Insistez sur l'importance du polissage pour enlever le morfil (les particules de métal qui restent après l'aiguisage de la lame). Montrez sur une pièce de viande la différence entre découper avec un couteau avec morfil et avec un couteau sans morfil.

En tant que boucher ou bouchère d'expérience, vous savez que l'habileté à aiguiser correctement un couteau s'acquiert avec le temps, par la pratique, et que la sensation tactile devient de plus en plus fine. Prenez donc le temps requis pour permettre à l'apprenti ou à l'apprentie d'acquérir la perception et la coordination nécessaires tout en lui accordant votre soutien au fur et à mesure de la pratique pour améliorer sa technique. Une cadence progressive facilitera l'acquisition des habiletés nécessaires.

Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à repérer et à corriger les défauts observables à la suite de l'aiguisage :

- le tranchant n'a pas été suffisamment refait d'un côté pour donner un fil approprié;
- le couteau est rugueux en raison de stries causées par un grain de meule ou de papier de verre trop gros ou parce que la pression sur le couteau a été trop forte pendant l'aiguisage;
- le couteau est rugueux parce qu'il est resté du morfil après le polissage.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Accordez une place centrale dans l'évaluation au bon positionnement de la lame de même qu'au maintien de l'angle choisi au cours de l'aiguisage.

Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est en mesure d'aiguiser un couteau pour différents types de coupes à effectuer (différents angles).

L'apprenti ou l'apprentie qui maîtrise l'élément de la compétence est en mesure de repérer par lui-même ou par elle-même les défauts à la suite de l'aiguisage et sait prendre les moyens voulus pour remédier à ces imperfections.

Notes du compagnon sur l'élément 1.3 de la compétence
(Refaire le tranchant d'un couteau)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
1.4 Recentrer le fil d'un couteau	**1**	**2**	**3**
◊ Positionnement du couteau sur le fusil.	☐	☐	☐
◊ Application des techniques de déplacement du couteau sur le fusil.	☐	☐	☐
◊ Évaluation de la qualité de l'affûtage.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.4 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Il existe plusieurs façons de tenir un fusil et de le placer. L'important est de trouver la position qui permet :

- de conserver une très grande stabilité pendant toute la durée de l'affûtage;
- de bien voir l'angle d'inclinaison de la lame sur le fusil;
- de maintenir de l'aisance dans le geste tout au long de l'affûtage.

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie pourquoi il est important d'avoir une prise légère du couteau et de faire en sorte que le poignet demeure stable durant tout le mouvement. Laissez l'apprenti ou l'apprentie s'exercer pour lui permettre de bien effectuer et sentir le geste.

Faites-lui prendre conscience que l'angle d'appui de la lame sur le fil est l'angle du tranchant. Veillez à ce qu'il ou elle apprenne à faire coïncider la surface du tranchant avec la surface du fusil.

Montrez les règles à suivre pendant le déplacement du couteau sur le fusil :

- garder une grande concentration (attention visuelle, perception tactile et coordination dans les gestes);
- maintenir le contact visuel avec l'angle d'appui de la lame;
- appuyer la lame sur le fusil sans appliquer de pression;
- s'assurer que le geste maintient l'angle et la pression pendant le déplacement du couteau;
- veiller à ce que l'épaule fasse le mouvement lentement et avec aisance.

Montrez quelle est la zone efficace du fusil, en évitant la zone de gravure ainsi que celle du cône pour ne pas abîmer la lame du couteau.

Insistez sur l'importance de rester attentif jusqu'à la fin de l'affûtage et de surveiller la pointe du couteau.

Montrez comment changer le couteau de côté et trouver le nombre de coups et l'alternance appropriés.

Pour montrer à l'apprenti ou à l'apprentie à évaluer la qualité de l'affûtage, demandez-lui de couper de la viande. La sensation qu'il ou elle éprouvera en insérant le couteau l'informera de l'état du fil : un couteau bien affûté coule dans la viande.

Affûter souvent et peu longtemps permet de travailler mieux et avec moins d'efforts; encouragez le maintien d'un rythme régulier d'affûtage au fur et à mesure du travail.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'ensemble des techniques d'affûtage.

L'apprenti ou l'apprentie qui maîtrise l'élément de la compétence est en mesure de repérer par lui-même ou par elle-même les défauts à la suite de l'affûtage et sait prendre les moyens voulus pour remédier à ces imperfections.

Notes du compagnon sur l'élément 1.4 de la compétence
(Recentrer le fil d'un couteau)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES DU MODULE 1

Le compagnon d'apprentissage initie l'apprenti ou l'apprentie à l'entretien des outils et des équipements en tenant compte de la complexité de chacune des tâches. Nous suggérons l'ordre suivant* :

◊ Se sensibiliser à l'importance de maintenir les outils et équipements en bon état pour en faciliter l'utilisation et assurer la qualité des coupes.

◊ Distinguer les caractéristiques et les fonctions des divers types d'outils, d'équipements et d'accessoires.

◊ Repérer les risques pour la santé et la sécurité liés à l'entretien et à l'utilisation des outils et des équipements.

◊ Entretenir les différents types d'équipements.

◊ Aiguiser et affûter différents types de couteaux pour diverses coupes.

◊ Évaluer la qualité de l'aiguisage et de l'affûtage.

* Cette progression dans les apprentissages peut varier selon l'entreprise, selon le type de coupe à effectuer et selon l'expérience du compagnon d'apprentissage.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE 1

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous suggérons au compagnon d'apprentissage de suivre les étapes suivantes pour bien assumer cette responsabilité :

A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages réalisés au module 1, le compagnon doit vérifier les éléments suivants :

◊ L'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour acquérir la compétence visée tout en respectant l'ensemble des conditions et des critères d'évaluation inscrits au module 1 du carnet d'apprentissage.

◊ L'apprenti ou l'apprentie est capable d'effectuer les différentes opérations liées à l'entretien des outils et des équipements, et cela, en respectant en tout temps les règles de santé et de sécurité ainsi que les normes d'hygiène et de salubrité.

B) L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon d'apprentissage doivent apposer leurs signatures respectives dans le carnet.

C) Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DU MODULE 1

Module 2

Traitement de viandes pour la vente

COMPÉTENCE VISÉE

- ◊ 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.

Préalables au module 2

Avant de lui confier des tâches de traitement des viandes, le compagnon d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a terminé ou est en voie de terminer le module 1 et est au moins en mesure d'utiliser de façon sécuritaire les outils et les équipements.

Il convient également d'informer dès le départ l'apprenti ou l'apprentie des standards de coupe de l'entreprise et des procédures en vigueur en matière d'hygiène et de salubrité.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
2.1 Organiser son travail	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.1 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Assurez-vous d'abord que l'apprenti ou l'apprentie a les connaissances voulues pour prévenir les risques liés à la santé et à la sécurité et pour appliquer les normes d'hygiène et de salubrité. Prenez le temps notamment de lui expliquer les positions à adopter pour soulever des pièces ou des boîtes, et les modes d'utilisation de l'équipement de manutention. Insistez également sur la nécessité de se laver les mains avant et après les pauses afin de prévenir les infections par voie orale et certaines infections cutanées.

Expliquez-lui ensuite l'importance de tenir compte de la rotation des stocks lors du choix de la pièce de viande. Apprenez-lui à contrôler la qualité des marchandises reçues selon les recommandations du MAPAQ et en conformité avec les standards de l'entreprise; demandez-lui de porter une attention particulière à la température, à l'odeur et à l'apparence des pièces, et montrez-lui comment repérer un abcès.

Consacrez suffisamment le temps à l'apprentissage des différentes coupes de viande pour chaque espèce animale. Utilisez des dessins qui représentent sur un animal les différentes pièces à partir desquelles les coupes sont effectuées et faites avec l'apprenti ou l'apprentie le tour des comptoirs pour favoriser l'acquisition des connaissances sur les produits.

Enfin, proposez-lui un exercice consistant à choisir avec précision les outils, les équipements et les accessoires nécessaires pour effectuer les travaux de parage et de transformation des pièces de viande, et demandez-lui de justifier ses choix.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Accordez une importance centrale dans l'évaluation à la connaissance des produits et à l'application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.

Avant de conclure à la maîtrise de la compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de choisir les bons outils et accessoires.

Notes du compagnon sur l'élément 2.1 de la compétence (Organiser son travail)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
2.2 Parer des pièces de viande	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.2 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Démontrez les techniques utilisées pour désosser :

- les vertèbres (en partant de la tête de l'animal),
- le train de côtes (en commençant par le côté des basses côtes),
- le faux-filet (en commençant du côté des vertèbres dorsales),
- les os des membres (en partant du bas de l'os, l'animal étant considéré debout),
- les côtes (des vertèbres jusqu'à leur point d'attache au sternum).

Montrez comment retirer les os sans abîmer les muscles et sans laisser de cartilage ni de morceaux d'os.

Les techniques de désossage varient selon l'entreprise et évoluent au fil des années; privilégiez ici celles en usage dans l'entreprise où sont réalisés les apprentissages tout en offrant à l'apprenti ou à l'apprentie l'occasion d'expérimenter les diverses techniques sur tous les types de viande.

Prenez soin aussi de lui montrer à effectuer le parage de façon à retirer ce qu'il faut, c'est-à-dire à enlever ce qui doit l'être sans rien laisser d'indésirable, mais sans enlever non plus de bons morceaux.

Étant donné la répétitivité du travail, demandez-lui de maintenir sa concentration jusqu'au bout de la tâche et insistez sur l'importance de déposer la pièce au bon endroit pour la suite des opérations.

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie que son espace de travail doit toujours être propre et qu'il est essentiel de le nettoyer et de l'assainir à chaque changement de type de viande (d'une espèce animale à une autre).

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que les coupes sont précises et correspondent aux standards de l'entreprise.

Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie effectue le parage avec un souci manifeste pour la rentabilité des coupes, tout en appliquant de façon stricte les règles de santé et de sécurité.

Notes du compagnon sur l'élément 2.2 de la compétence
(Parer des pièces de viande)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
2.3 Transformer des pièces de viande en produits finis	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.3 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Donnez des points de repère à l'apprenti ou à l'apprentie (qualité ou aspect du morceau, par exemple) pour qu'il ou elle détermine s'il est nécessaire d'attendrir une pièce.

Expliquez-lui l'importance de bien suivre les indications des fiches techniques pour la préparation de l'assaisonnement; si des modifications doivent être apportées, il est essentiel de les noter pour les assaisonnements ultérieurs. Si une parure est utilisée dans la préparation, rappelez de la jeter ensuite.

L'incorporation du mélange eau-épices dans la viande de même que la macération ou le barattage de la viande dans l'assaisonnement se font souvent de manière automatique; il est important que l'apprenti ou l'apprentie s'assure d'une injection appropriée du mélange et du respect de la durée prescrite de barattage.

Montrez-lui aussi à mesurer la différence entre le poids et la taille du produit avant et après l'assaisonnement afin de calculer le rendement. Expliquez les dispositions légales relatives à la teneur minimale en protéines de viande des produits barattés à base de viande coupée, de viande hachée ou de viande hachée et formée; expliquez aussi les dispositions légales relatives à l'indication du pourcentage de protéines sur l'emballage.

Pour l'assemblage des pièces de viande, il faudrait permettre à l'apprenti ou à l'apprentie de se familiariser avec la gamme complète des produits qui peuvent être assemblés (morceaux de viande, fruits, légumes, etc.) et d'acquérir les diverses techniques d'assemblage tel le ficelage d'un produit.

En ce qui concerne la transformation des parures en haché, il est important d'insister sur les points suivants :

- le nombre de fois à passer les parures dans le hache-viande varie selon les viandes et les standards de l'entreprise,
- le respect des normes de gras dans la viande est essentiel au moment du hachage (30 % pour la viande ordinaire, 23 % pour la viande mi-maigre, 17 % pour la viande maigre et 10 % pour la viande extra-maigre),
- la tendance actuelle dans certains milieux de travail est d'utiliser plus d'un hache-viande, dont l'un est réservé à la volaille; si tel est le cas dans votre entreprise, faites respecter par l'apprenti ou l'apprentie les méthodes de travail en usage.

Vous devez rappeler à l'apprenti ou à l'apprentie que :

- le hache-viande doit être démonté et nettoyé tous les jours d'usage et chaque fois qu'on passe d'une espèce animale à une autre,
- le lavage et l'assainissement doivent se faire selon les méthodes établies dans le milieu de travail.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie :

- attendrit uniformément les viandes,
- respecte les dispositions légales et les standards de l'entreprise relatifs à la transformation des pièces de viande,
- hache les viandes à un rythme suffisamment rapide et régulier,
- se préoccupe de la qualité et de l'esthétique des produits finis.

Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie effectue les opérations de transformation avec un souci manifeste pour la rentabilité, tout en appliquant de façon stricte les règles de santé et de sécurité.

Notes du compagnon sur l'élément 2.3 de la compétence (Transformer des pièces de viande en produits finis)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
2.4 Mettre en vente les produits finis	**1**	**2**	**3**
◊ Application des techniques d'emballage.	☐	☐	☐
◊ Pesée des produits.	☐	☐	☐
◊ Étiquetage selon les spécifications.	☐	☐	☐
◊ Préparation des comptoirs.	☐	☐	☐
◊ Rotation des produits.	☐	☐	☐
◊ Mise en place selon les spécifications.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.4 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie que ce qui est l'aboutissement de la production est aussi le début de la commercialisation; un produit bien emballé, bien présenté et étiqueté correctement sera la première image que la clientèle aura de l'entreprise.

Faites-lui prendre conscience aussi que la présence de produits de qualité dans les comptoirs devrait être une préoccupation constante et qu'il ou elle devrait en tout temps retirer les produits endommagés, si nécessaire.

Rappelez enfin que l'étiquette doit toujours indiquer les ingrédients composant le produit et démontrez, s'il y a lieu, l'utilisation de l'emballeuse automatique.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

L'apprenti ou l'apprentie devra effectuer les diverses opérations de mise en vente en respectant les standards de l'entreprise ainsi que les normes d'hygiène et de salubrité, particulièrement en ce qui concerne la rotation des stocks et le contrôle des températures.

Notes du compagnon sur l'élément 2.4 de la compétence (Mettre en vente les produits finis)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
2.5 Ranger et nettoyer	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.5 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie que la propreté des aires de travail est tout aussi importante que l'hygiène personnelle afin d'éviter la contamination des aliments. L'espace de travail doit toujours être propre, et il est essentiel de le nettoyer et de l'assainir à chaque changement de viande (d'une espèce animale à une autre).

Le matériel et les surfaces de travail doivent être nettoyés et assainis aux quatre heures, ou plus souvent si nécessaire. Un nettoyage adéquat et un rinçage, suivis d'un assainissement approprié, diminuent la charge bactérienne.

Rappelez à l'apprenti ou à l'apprentie les règles prescrites par le guide de manipulation des aliments du MAPAQ et l'importance de respecter les étapes : prélaver, laver, rincer et assainir.

Montrez également comment remplir le registre de nettoyage et d'assainissement à la suite des opérations.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Exigez l'application des normes d'hygiène et de salubrité du MAPAQ pour le nettoyage et l'assainissement des locaux, des outils et des équipements.

Inspectez les locaux, les outils et les équipements avant de conclure à la maîtrise de la compétence.

Notes du compagnon sur l'élément 2.5 de la compétence (Ranger et nettoyer)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES DU MODULE 2

Le compagnon d'apprentissage initie l'apprenti ou l'apprentie au traitement des viandes pour la vente en tenant compte de la complexité de chacune des tâches. Nous suggérons l'ordre suivant* :

◊ Distinguer les caractéristiques des différents produits et des coupes de viande.

◊ Choisir des outils et des équipements en fonction des opérations de parage et de transformation à effectuer.

◊ Effectuer des opérations de parage et de transformation en commençant par les plus simples.

◊ Améliorer ses méthodes et ses techniques de coupe.

* Cette progression dans les apprentissages peut varier selon l'entreprise, selon le type de viande à traiter et selon l'expérience du compagnon d'apprentissage.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE 2

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous suggérons au compagnon d'apprentissage de suivre les étapes suivantes pour bien assumer cette responsabilité :

A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages du module 2, le compagnon doit vérifier les éléments suivants :

◊ L'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour acquérir la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères d'évaluation inscrits au module 2 du carnet d'apprentissage;

◊ L'apprenti ou l'apprentie est capable d'effectuer les différentes opérations liées au traitement des viandes pour la vente et cela, en respectant en tout temps les règles de santé et de sécurité ainsi que les normes d'hygiène et de salubrité.

B) L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon d'apprentissage doivent apposer leurs signatures respectives dans le carnet.

C) Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DU MODULE 2

Module 3
Service à la clientèle

COMPÉTENCE VISÉE

◊ 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.

Préalables au module 3

Avant de se retrouver en présence de la clientèle, l'apprenti ou l'apprentie doit avoir une connaissance suffisante des produits et être en mesure d'appliquer les règles d'hygiène personnelle.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
3.1 Accueillir la clientèle	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.1 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Renseignez l'apprenti ou l'apprentie relativement aux comportements verbaux et non verbaux à adopter pour accueillir efficacement la clientèle :

- démontrer de l'enthousiasme,
- démontrer de la confiance en soi (pour la clientèle, vous êtes l'expert ou l'experte),
- adopter une attitude positive,
- démontrer de l'empathie (se mettre à la place de la cliente ou du client),
- faire preuve d'ouverture d'esprit,
- avoir une bonne tenue,
- afficher un sourire,
- être accueillant (saluer la cliente ou le client dès qu'il ou elle s'approche du comptoir des viandes),
- être posé,
- être attentif.

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie qu'il existe différents types de clientes ou de clients et qu'il faut savoir s'adapter à des types de personnalité. Il faut aussi savoir composer avec des comportements difficiles et être en mesure de désamorcer une situation tendue.

Montrez la différence entre une question fermée et une question ouverte* et expliquez pourquoi il est préférable d'utiliser des questions ouvertes lors de l'accueil et pour déterminer les besoins; il faut savoir appliquer la règle du 80-20 (laisser la parole à la cliente ou au client pendant 80 % de la durée de la communication).

Les éléments suivants peuvent guider l'apprenti ou l'apprentie dans la détermination des besoins d'une cliente ou d'un client :

- le type de viande ou de coupe,
- le nombre de personnes à servir,
- le budget et le rapport qualité-prix,
- le temps disponible pour la préparation,
- le mode de cuisson préféré.

Il est primordial que l'apprenti ou l'apprentie comprenne que la décision finale revient toujours au client ou à la cliente.

* Une question fermée est plus précise et l'on peut y répondre par oui ou non (exemple : Voulez-vous un steak de flanc?) tandis qu'une question ouverte peut susciter plusieurs réponses (exemple : Quel type de plat voulez-vous préparer?).

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

L'apprenti ou l'apprentie doit avoir expérimenté plusieurs situations liées à l'accueil de la clientèle et être en mesure d'autoévaluer ses points forts et ses points faibles en faisant état des moyens à prendre pour s'améliorer.

Notes du compagnon sur l'élément 3.1 de la compétence (Accueillir la clientèle)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
3.2 Rendre le service	**1**	**2**	**3**
◊ 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 à un client sur un produit en comptoir.	☐	☐	☐
◊ Application des techniques de communication avec la clientèle.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.2 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Il s'agit de conduire l'apprenti ou l'apprentie à communiquer efficacement avec la clientèle en répondant exactement aux besoins de chaque personne, ni plus ni moins.

Encouragez l'apprenti ou l'apprentie à utiliser ses connaissances sur la cuisson sécuritaire des viandes pour conseiller la clientèle :

- durée et température interne de cuisson recommandées,
- caractéristiques visuelles de la température interne de cuisson,
- utilisation de fiches de recettes pour conseiller la clientèle et pour expliquer le mode de cuisson des viandes.

Prenez le temps de revenir sur les notions moins bien comprises et faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance d'optimiser la communication avec la clientèle. Il faut savoir composer avec les différentes tâches à accomplir relativement à la préparation des viandes et des produits tout en conseillant efficacement la clientèle.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

L'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure de rendre le service avec efficacité (rapidement, avec précision et en répondant aux besoins exprimés).

L'apprenti ou l'apprentie doit avoir expérimenté plusieurs situations liées au service à la clientèle et être en mesure d'autoévaluer ses points forts et ses points faibles en faisant état des moyens à prendre pour s'améliorer.

Notes du compagnon sur l'élément 3.2 de la compétence (Rendre le service)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
3.3 Fidéliser la clientèle	**1**	**2**	**3**
◊ Moyens pris pour vérifier la satisfaction de la clientèle.	☐	☐	☐
◊ Promotion des produits en fonction des besoins de la cliente ou du client.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.3 DE LA COMPÉTENCE
En ce qui concerne l'apprentissage Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie les phrases à utiliser pour s'assurer de la satisfaction de la clientèle et définissez les principales sources d'insatisfaction. Expliquez ensuite comment traiter chacune des sources. ***En ce qui concerne l'évaluation de la compétence*** Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie utilise les phrases appropriées pour mesurer la satisfaction de la clientèle et est en mesure de distinguer les sources d'insatisfaction.

Notes du compagnon sur l'élément 3.3 de la compétence (Fidéliser la clientèle)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES DU MODULE 3

Le compagnon d'apprentissage initie l'apprenti ou l'apprentie au service à la clientèle en tenant compte de la complexité de chacune des tâches. Nous suggérons l'ordre suivant* :

◊ Distinguer les règles de base de la communication interpersonnelle.

◊ Comprendre les diverses techniques de communication avec la clientèle.

◊ Observer des comportements verbaux et non verbaux en situation de communication avec la clientèle.

◊ Expérimenter les techniques de communication avec la clientèle.

◊ Évaluer sa capacité à communiquer efficacement avec la clientèle.

* Cette progression dans les apprentissages peut varier selon l'entreprise et selon l'expérience du compagnon d'apprentissage.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE 3

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous suggérons au compagnon d'apprentissage de suivre les étapes suivantes pour bien assumer cette responsabilité :

A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages du module 3, le compagnon d'apprentissage doit vérifier les éléments suivants :

◊ L'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour acquérir la compétence visée et pour respecter l'ensemble des conditions et des critères d'évaluation inscrits au module 3 du carnet d'apprentissage;

◊ L'apprenti ou l'apprentie est capable d'effectuer les différentes opérations liées au service à la clientèle, et cela, en respectant en tout temps les règles de santé et de sécurité ainsi que les normes d'hygiène et de salubrité.

B) L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon d'apprentissage doivent apposer leurs signatures respectives dans le carnet.

C) Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DU MODULE 3

Module 4
Découpage de pièces de viande

COMPÉTENCE VISÉE

◊ 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.

Préalables au module 4

Avant de lui confier des tâches de découpage de pièces de viande, le compagnon d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie a terminé ou est en voie de terminer le module 1 et est au moins en mesure d'utiliser de façon sécuritaire les outils et les équipements.

Il convient également dès le départ d'informer l'apprenti ou l'apprentie des standards de coupe de l'entreprise et des procédures en vigueur en matière d'hygiène et de salubrité.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	**Progression :** **1 – Apprentissage** ✓ **2 – Expérimentation** ✓ **3 – Maîtrise** ✓		
4.1 Organiser son travail	**1**	**2**	**3**
◊ 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).	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.1 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Assurez-vous d'abord que l'apprenti ou l'apprentie a les connaissances voulues pour prévenir les risques pour la santé et la sécurité et appliquer les normes d'hygiène et de salubrité. Prenez le temps notamment de lui expliquer les positions à adopter pour manutentionner les carcasses; rappelez-lui que, s'il y a sciage, il faut assainir les couteaux, les accessoires et les équipements dès qu'on change d'espèce animale.

Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance de tenir compte de la rotation des stocks lors du choix des carcasses et des quartiers, et montrez-lui comment contrôler la qualité des marchandises reçues selon les recommandations du MAPAQ et en conformité avec les standards de l'entreprise; demandez-lui de porter une attention particulière à la température, à l'odeur et à l'apparence des pièces et montrez-lui comment repérer un abcès.

Consacrez suffisamment de temps à l'apprentissage des différentes coupes de viande s'appliquant à chaque espèce animale; utilisez des dessins qui représentent sur l'animal les différentes pièces à partir desquelles les coupes sont effectuées et faites faire à l'apprenti ou à l'apprentie le tour des comptoirs pour favoriser l'acquisition des connaissances sur les produits.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Accordez une place centrale dans l'évaluation à la connaissance des produits et à l'application stricte des normes d'hygiène et de salubrité.

Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie installe correctement la pièce de viande avant d'amorcer le découpage, et ce tout en respectant les méthodes en usage.

Notes du compagnon sur l'élément 4.1 de la compétence (Organiser son travail)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
4.2 Effectuer les coupes primaires	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.2 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Encouragez l'apprenti ou l'apprentie à faire preuve de vigilance pour :

- effectuer les coupes selon les points de référence,
- repérer un abcès qui n'aurait pas été détecté aux étapes antérieures,
- assurer sa propre sécurité (un instant d'inattention peut entraîner un accident).

Inculquez le souci d'effectuer des coupes qui répondent aux exigences de la commande et qui ont une belle apparence.

Étant donné la répétitivité du travail, demandez à l'apprenti ou à l'apprentie de maintenir sa concentration jusqu'au bout de la tâche et de déposer la pièce au bon endroit pour la suite des opérations.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

On peut choisir divers types de coupes primaires, mais l'essentiel est d'effectuer des découpes ou des sciages nets et précis.

Notes du compagnon sur l'élément 4.2 de la compétence (Effectuer les coupes primaires)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
4.3 Effectuer les coupes secondaires	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.3 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Démontrez les techniques de désossage pour :

- les vertèbres (en partant de la tête de l'animal),
- le train de côtes (en commençant par le côté des basses côtes),
- le faux-filet (en commençant du côté des vertèbres dorsales),
- les os des membres (en partant du bas de l'os, l'animal étant considéré debout),
- les côtes (des vertèbres jusqu'à leur point d'attache au sternum).

Montrez à utiliser le plus possible les voies naturelles et les points de repère dans la viande pour désosser.

Montrez comment retirer les os sans abîmer les muscles et sans laisser de cartilage ni de morceaux d'os.

Les techniques de désossage varient selon l'entreprise et évoluent au fil des années; il faut privilégier celles en usage dans l'entreprise où se font les apprentissages tout en offrant à l'apprenti ou à l'apprentie l'occasion d'expérimenter les diverses techniques sur tous les types de viande.

Inculquez le souci d'effectuer des coupes qui répondent aux exigences de la commande et qui ont une belle apparence.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que les coupes sont précises et correspondent aux standards de l'entreprise.

Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie effectue les coupes secondaires avec un souci manifeste pour la rentabilité, tout en appliquant de façon stricte les règles de santé et de sécurité.

Notes du compagnon sur l'élément 4.3 de la compétence (Effectuer les coupes secondaires)

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression : 1 – Apprentissage ✓ 2 – Expérimentation ✓ 3 – Maîtrise ✓		
4.4 Ranger et nettoyer	**1**	**2**	**3**
◊ 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.	☐	☐	☐

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.4 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'apprentissage

Rappelez l'importance du nettoyage et de l'assainissement, et expliquez les règles à suivre pour entreposer les pièces de viande en tenant compte de la rotation des stocks.

En ce qui concerne l'évaluation de la compétence

Exigez l'application des normes d'hygiène et de salubrité du MAPAQ pour le nettoyage et l'assainissement des locaux, des outils et des équipements.

Inspectez les locaux, les outils et les équipements avant de conclure à la maîtrise de la compétence.

Notes du compagnon sur l'élément 4.4 de la compétence (Ranger et nettoyer)

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES DU MODULE 4

Le compagnon d'apprentissage initie l'apprenti ou l'apprentie au découpage de pièces de viande en tenant compte de la complexité de chacune des tâches. Nous suggérons l'ordre suivant* :

◊ Distinguer les caractéristiques des différentes coupes primaires et secondaires.

◊ Choisir des outils et des équipements en fonction des coupes à effectuer.

◊ Effectuer des coupes primaires et secondaires en commençant par les plus simples.

◊ Améliorer ses méthodes et ses techniques de coupe.

* Cette progression dans les apprentissages peut varier selon l'entreprise, selon le type de viande à découper et selon l'expérience du compagnon d'apprentissage.

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE 4

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous suggérons au compagnon d'apprentissage de suivre les étapes suivantes pour bien assumer cette responsabilité :

A) Avant de procéder à l'évaluation des apprentissages du module 4, le compagnon d'apprentissage doit vérifier les éléments suivants :

◊ L'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour acquérir la compétence visée et pour respecter l'ensemble des conditions et des critères d'évaluation inscrits au module 4 du carnet d'apprentissage;

◊ L'apprenti ou l'apprentie est capable d'effectuer les différentes opérations liées au découpage de pièces de viande, et cela, en respectant en tout temps les règles de santé et de sécurité ainsi que les normes d'hygiène et de salubrité établies.

B) L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon d'apprentissage doivent apposer leurs signatures respectives dans le carnet.

C) Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DU MODULE 4

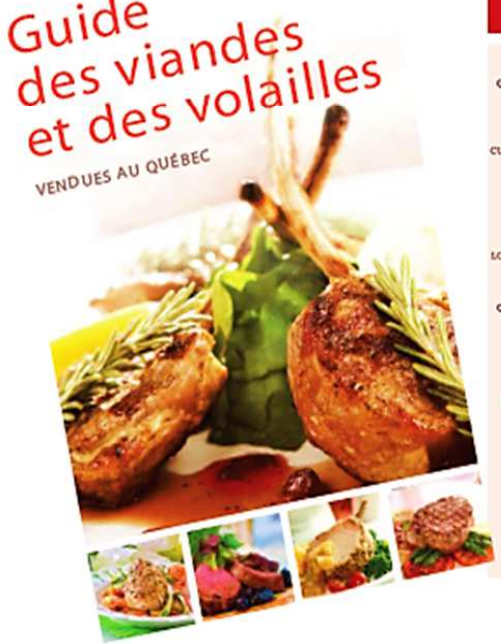
Des outils en soutien au

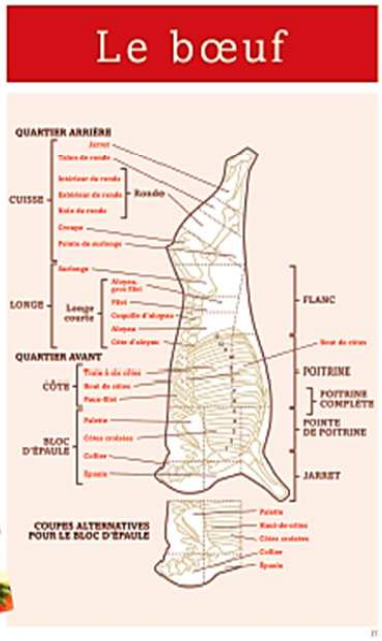
Programme d'Apprentissage en Milieu de Travail

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.**