

NORME PROFESSIONNELLE

**BOUCHER OU BOUCHÈRE
DE DÉTAIL**

**Cette norme professionnelle a été approuvée
par le Ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale
le 11 novembre 2010**

Cette norme professionnelle a été élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA), grâce au soutien technique et financier d'Emploi-Québec et de la Commission des partenaires du marché du travail.



Responsable du projet

Laurence Zert

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

Chargés de projet

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

Recherche et rédaction

Pierre Cloutier

Conseiller technique
SEB-Formation

Collaboration

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

COMITÉ D'ORIENTATION¹

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

Paul Goyette

Expert Boucher
IGA Lambert

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

Laurence Zert

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

1. Il n'y a pas eu de comité d'orientation pour l'établissement de cette norme. Les personnes mentionnées ainsi que les représentants et représentantes des trois bannières et le conseil d'administration en ont toutefois approuvé le contenu.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| REMERCIEMENTS..... | 1 |
| 1. DESCRIPTION DE LA SITUATION..... | 3 |
| 1.1. INTRODUCTION | 3 |
| 1.2. DONNÉES SUR LE MÉTIER..... | 3 |
| 1.3. RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE ET PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES..... | 5 |
| 1.4. ÉTAT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE | 6 |
| 2. ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE..... | 9 |
| 2.1 ANALYSE DU MÉTIER | 9 |
| 2.2 ÉLABORATION DU PROFIL DE COMPÉTENCES | 10 |
| 2.3 VALIDATION DU PROFIL DE COMPÉTENCES ET CONSENSUS DE L'INDUSTRIE | 10 |
| 3. PRÉSENTATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE | 13 |
| 3.1 DESCRIPTION DU CONTEXTE D'EXERCICE DU MÉTIER | 13 |
| 3.2 LISTE DES COMPÉTENCES ET REMARQUES PRÉLIMINAIRES..... | 14 |
| DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES..... | 15 |
| COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE | 19 |

REMERCIEMENTS

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation remercie les personnes qui ont accepté de collaborer à l'une ou l'autre des étapes de l'élaboration de la norme professionnelle relative au métier de boucher ou bouchère de détail.

Pour les chaînes et au nom de leurs bannières respectives totalisant 1375 magasins°:

Jean Arel

Spécialiste des viandes
Métro

Sylvain Desrosiers

Chef - Spécialiste Viandes
Sobeys

Richard Riendeau

Directeur Exploitation – Viandes
Provigo
Chef - spécialiste Viandes

Autres partenaires

Bernard Côté

Propriétaire, boucher
Les Bouchers associés
Basses-Laurentides

Robert Labelle

Boucher
IGA Pilon
Ormstown, Valleyfield

Bernard Comtois

Gérant des viandes
IGA Coaticook
Coaticook

Adrien Laroche

Boucher
Provigo Marieville
Marieville

Gaston Dubé

Boucher
Boucherie Côté
Boisbriand

André Roy

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

Roger Fontaine
Boucher
Métro Bourdon & Fils
Montréal

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

Denis Gravel
Propriétaire
Magasin indépendant
L'Île-Bizard

Daniel Jodoin
Boucher
Boucherie du marché Maisonneuve
Montréal

Alexandre Lesiège
Boucher
La maison du rôti
Montréal

Stéphane Mailloux
Gérant, formateur
Maxi & C^{ie}
Vimont, Laval

Serge Mondou
Boucher
Super C
Montréal

Jean-Marie Laurent
Observateur
Commission des partenaires du marché du
travail

1. DESCRIPTION DE LA SITUATION

1.1. INTRODUCTION

Le secteur du commerce de l'alimentation, par l'entremise du conseil d'administration de son comité sectoriel de main-d'oeuvre, a fait valoir la nécessité de se doter d'un outil de référence commun et validé par l'ensemble du secteur, pour le développement et la reconnaissance des compétences propres au métier de boucher ou de bouchère de détail. La norme professionnelle pour le métier de boucher ou bouchère de détail répond donc à ce besoin et constitue, comme l'a bien démontré le consensus sectoriel, une référence tant pour l'industrie que pour la Commission des partenaires du marché du travail et le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport en ce qui a trait à l'exercice du métier. Cette norme décrit les éléments essentiels de la pratique du métier et sert de référentiel pour la conception des outils d'apprentissage, d'accompagnement et de reconnaissance des compétences liés au métier de boucher ou de bouchère de détail.

L'implantation de cette norme professionnelle contribuera donc au développement et à la valorisation des compétences des travailleurs de ce métier jugé crucial par l'industrie.

1.2. DONNÉES SUR LE MÉTIER

Données générales

En 2008 au Québec, environ 8000² personnes exercent le métier de boucher ou bouchère de détail (Classification nationale des professions [CNP], code 6251) dans quelque 1500 établissements d'alimentation (SCIAN 4451) et 500 boucheries spécialisées (SCIAN 4452). La grande majorité de ces professionnels et

2. Chiffre fourni par Emploi-Québec sur le site Internet « Information sur le marché du travail » pour le métier de boucher, bouchère (CNP 6251). Sont compris dans ce nombre les poissonniers et poissonnières (qui font partie de cette catégorie dans la CNP) mais non les bouchers industriels.

professionnelles travaillent dans les établissements d'alimentation, particulièrement dans les trois grandes chaînes québécoises : Sobeys (IGA), Provigo et Métro. On estime qu'environ 72 % des emplois se trouvent dans les petites et les grandes surfaces, comparativement à 19 % dans les boucheries spécialisées. Il s'agit d'emplois à temps plein dans 81 % des cas, et la proportion de femmes qui exercent le métier est de 16 %. Il y a, enfin, 9 % des bouchers et bouchères de détail qui travaillent dans le commerce de gros (7 %) et la restauration (2 %).

À noter que 44 % des bouchers et bouchères ont aujourd'hui plus de 45 ans. Par conséquent, il est primordial de se préoccuper de la relève, d'autant plus que toutes les prévisions de main-d'œuvre pour ce métier font état d'une augmentation des besoins pour les années à venir (IMT, Emploi-Avenir, etc.). Emploi-Québec considère que pour la période 2009-2013, les perspectives professionnelles à cet égard sont favorables.

1.3. RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE ET PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Les bouchers et bouchères de détail exercent dans toutes les régions du Québec.

Tableau 1
Métier de boucher, bouchère de détail
Répartition géographique de l'emploi, salaires moyens et perspectives professionnelles
Québec

| Région | Nombre de personnes en emploi (2008) | Pourcentage de l'emploi | Salaire moyen (2005) | Perspectives (2009-2013) |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------|
| Ensemble du Québec | 8000 | 100 | 29 000 \$ | Favorables |
| Abitibi-Témiscamingue | 200 | 2,5 | 26 000 \$ | Acceptables |
| Bas-Saint-Laurent | 350 | 4,4 | 24 000 \$ | Acceptables |
| Capitale-Nationale | 700 | 8,8 | 28 000 \$ | Favorables |
| Centre-du-Québec | 300 | 3,8 | 23 000 \$ | Favorables |
| Chaudière-Appalaches | 700 | 8,8 | 29 000 \$ | Favorables |
| Côte-Nord | 150 | 1,9 | 31 000 \$ | Favorables |
| Estrie | 300 | 3,8 | 25 000 \$ | Favorables |
| Gaspésie– Îles-de-la-Madeleine | 150 | 1,9 | 23 000 \$ | Acceptables |
| Lanaudière | 500 | 6,3 | 30 000 \$ | Favorables |
| Laurentides | 600 | 7,5 | 35 000 \$ | Favorables |
| Laval | 350 | 4,4 | 35 000 \$ | Favorables |
| Mauricie | 350 | 4,4 | 25 000 \$ | Acceptables |
| Montérégie | 1500 | 18,8 | 32 000 \$ | Favorables |
| Montréal | 1000 | 12,5 | 25 000 \$ | Favorables |
| Nord-du-Québec | 150 | 1,9 | 31 000 \$ | Favorables |
| Outaouais | 500 | 6,3 | 29 000 \$ | Acceptables |
| Saguenay–Lac-Saint-Jean | 500 | 6,3 | 32 000 \$ | Acceptables |
| RMR de Montréal | 3000 | 37,5 | 32 000 \$ | Favorables |
| RMR de Québec | 700 | 8,8 | 29 000 \$ | Favorables |

Source : Emploi-Québec, IMT en ligne

Comme pour la plupart des métiers rattachés au commerce de l'alimentation, le nombre de bouchers et bouchères de détail suit généralement l'importance de la population de chacune des régions. Voilà pourquoi la main-d'œuvre est concentrée dans les régions métropolitaines de recensement Montréal et de Québec (tableau 1). En effet, ces deux régions comptent plus de 45 % des bouchers et bouchères de détail.

C'est en Montérégie qu'on en trouve le plus grand nombre (18,8 %), suivie des régions de Montréal (12,5 %) et de la Capitale-Nationale (8,75 %).

Le salaire moyen des bouchers et bouchères est de 29 000 \$ par année pour l'ensemble du Québec, mais il varie entre 23 000 \$ et 35 000 \$ selon la région administrative. Les perspectives professionnelles sont favorables dans 11 des 17 régions administratives et acceptables dans les autres régions.

1.4. ÉTAT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Le programme 5268 - Boucherie de détail est offert dans 15 commissions scolaires au Québec³. Il y aurait eu 328 inscriptions à ce programme d'études en 2008-2009.

Selon une étude réalisée pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation en 2006⁴, on considère que le métier de boucher et bouchère de détail fait partie des métiers dits «°critiques°». Malgré les importants besoins de main-d'œuvre qualifiée, on constate qu'il y a peu de gens expérimentés sur le marché du travail et que les écoles ne suffisent pas à répondre aux besoins dans ce domaine. Les 194 personnes qui ont obtenu leur DEP en boucherie de détail en 2006-2007⁵ ne comblent pas les besoins, particulièrement en région.

Les statistiques sur la « Relance en formation professionnelle » montrent clairement cette situation : les diplômés et diplômées de 2006-2007 du programme Boucherie de détail ne mettent en moyenne que trois semaines pour se trouver un emploi et 83,7 % d'entre eux occupent un emploi à plein temps dans leur domaine d'études. En

3. En fait, 16 si on inclut le programme équivalent en anglais (5768).

4. CSMOCA, *Entre la nostalgie Steinberg et la génération Y, un commerce de l'alimentation en quête d'identité – Analyse du marché de l'emploi et des besoins en matière de main-d'œuvre dans le commerce de l'alimentation du Québec*, Montréal 2006, 110 p.

5. Les statistiques proviennent de l'enquête sur la *Relance au secondaire en formation professionnelle – 2008*.

comparaison, la durée moyenne de recherche d'emploi pour tous les titulaires d'un DEP, peu importe la spécialité, pour la même année est de six semaines.

Compte tenu de la pénurie de main-d'œuvre actuelle et future et des problèmes liés à la formation traditionnelle, les entreprises doivent se tourner vers la formation en milieu de travail pour combler leurs besoins de main-d'œuvre en boucherie de détail. Dans ce contexte, le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), élaboré par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) et implanté en 2003, est de plus en plus populaire : à ce jour, plus de 693 ententes ont été signées, dont 356 les trois dernières années. De plus, 177°apprentis inscrits au PAMT ont reçu leur certificat de qualification professionnelle.

L'existence d'une norme professionnelle sur la boucherie de détail, largement validée auprès de l'industrie, permettra de réunir les conditions nécessaires pour mettre à jour le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui certifiera les compétences essentielles pour exercer le métier. Elle permettra également de développer un outil de reconnaissance des compétences.

2. ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE

La norme professionnelle est un document qui a valeur de référence tant pour l'industrie que pour Emploi-Québec et la Commission des partenaires du marché du travail. Elle décrit les compétences jugées essentielles pour l'exercice d'un métier et sert à structurer l'apprentissage et à reconnaître les compétences.

Le projet d'élaborer une norme professionnelle pour le métier de boucher ou bouchère de détail et de réviser le PAMT a reçu en 2008 l'aval du conseil d'administration du CSMOCA ainsi que des principales entreprises du secteur du commerce de l'alimentation. Il a aussi reçu l'appui de la Commission des partenaires du marché du travail à l'été 2008.

2.1 ANALYSE DU MÉTIER

Les travaux relatifs à l'élaboration de la présente norme ont débuté en octobre 2008 par l'analyse du métier selon les règles du *Guide du cadre général de développement et de reconnaissance des compétences* produit par la Commission des partenaires du marché du travail, et plus particulièrement du *Cadre de référence et instrumentation pour l'analyse d'une profession*.

Le comité s'est d'abord rendu dans cinq entreprises représentatives des divers milieux de travail; dans chaque cas, une entrevue réalisée à l'aide d'une grille de collecte de données a permis de recueillir l'information préliminaire et de préparer la tenue d'un atelier d'analyse de la profession.

L'atelier d'analyse de situation de travail s'est tenu à Montréal, dans les locaux du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, le 19 novembre 2008. Avec la participation de neuf spécialistes de la profession, provenant à la fois des grandes chaînes et de boucheries spécialisées, on y a

rassemblé toute l'information nécessaire pour définir les caractéristiques essentielles de la profession de boucher, bouchère de détail : tâches effectuées, connaissances, habiletés, comportements et niveaux d'exercice du métier.

2.2 ÉLABORATION DU PROFIL DE COMPÉTENCES

Le profil de compétences en boucherie de détail a été élaboré conformément aux règles du *Guide du cadre général de développement et de reconnaissance des compétences* et sur la base des données obtenues et des constatations faites à l'étape de l'analyse du métier. Il décrit les compétences jugées essentielles pour l'exercice du métier dans les établissements d'alimentation (SCIAN 4451) et les boucheries (SCIAN 4452).

2.3 VALIDATION DU PROFIL DE COMPÉTENCES ET CONSENSUS DE L'INDUSTRIE

La séance de validation du profil de compétences en boucherie de détail s'est tenue à Montréal le 25 février 2009. Les dix experts du métier présents ont commenté le profil dans son ensemble et chacune des compétences qui le constituent. Leurs commentaires ont permis d'apporter certaines modifications et de valider le bien-fondé du profil.

Un document de consultation contenant la version modifiée du profil, a ensuite été transmis aux trois grandes chaînes d'alimentation déjà mentionnées, dont les spécialistes des viandes et volailles ont fait la validation finale du profil devant figurer dans la norme professionnelle.

Le CSMOCA a aussi transmis la documentation de validation à 150 entreprises ayant un rayon de boucherie. Vingt-huit d'entre elles ont répondu, dont la majorité ont appuyé le profil proposé. Parmi ces entreprises, 23 sont des boucheries spécialisées qui n'avaient participé à aucune des étapes précédentes.

Les résultats de ces consultations se trouvent au tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2
Compilation des résultats
Consensus sectoriel
Norme professionnelle pour le métier de boucher ou bouchère de détail

| Compétences | Compétence essentielle pour la qualification professionnelle | Approbation des chaînes | Approbation des entreprises individuelles |
|--|--|-------------------------|---|
| | Acquisition de la compétence possible au moyen d'un PAMT | | |
| Entretien des outils et les équipements | Essentielle | 100 % | 78 % |
| | Acquisition possible | 100 % | 89 % |
| Traiter des viandes pour la vente | Essentielle | 100 % | 89 % |
| | Acquisition possible | 100 % | 100 % |
| Servir la clientèle | Essentielle | 67 % | 86 % |
| | Acquisition possible | 100 % | 89 % |
| Découper des pièces de viande | Essentielle | 33 % | 75 % |
| | Acquisition possible | 67 % | 100 % |

Ce tableau révèle que les trois chaînes considèrent les deux premières compétences comme essentielles. Elles considèrent aussi que l'acquisition de ces compétences est possible par la voie du PAMT.

Pour la troisième compétence, « Servir la clientèle », deux des trois grandes chaînes la jugent essentielle. Une des trois chaînes mentionne que l'application de certains éléments de cette compétence peut dépendre du travail exigé par certains chefs de rayon et que, par conséquent, elle ne peut considérer l'ensemble de la compétence

comme essentielle. Les trois chaînes considèrent néanmoins que l'acquisition est possible par la voie d'un PAMT.

La compétence « Découper une pièce de viande » est jugée essentielle par une seule des trois grandes chaînes puisque les magasins d'alimentation de grande taille reçoivent la grande majorité de leurs pièces de viande déjà coupées et emballées sous vide. Deux considèrent qu'un magasin qui dispose de pièces de viande rend possible l'acquisition de cette compétence au moyen du PAMT.

Les chaînes ont adressé au CSMOCA une lettre confirmant qu'elles appuient la norme et que, par conséquent, l'ensemble des bouchers qui travaillent sous leur bannière respective l'appuie.

Puisque les trois chaînes représentent à elles seules 1375 magasins de tailles variables et près de 80 % de la main-d'œuvre du secteur, on peut conclure à un fort consensus sectoriel pour la nouvelle norme professionnelle en boucherie de détail.

Parmi les 28 entreprises qui ont répondu à la consultation, 79 % considèrent que les compétences figurant dans la norme sont essentielles pour la qualification professionnelle. Et dans une proportion de 94 %, elles considèrent que ces compétences peuvent s'acquérir en milieu de travail, au moyen notamment du Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

Les résultats de cette consultation démontrent que la norme professionnelle proposée suscite une large adhésion des chaînes et des magasins indépendants participants.

3. PRÉSENTATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE

3.1 DESCRIPTION DU CONTEXTE D'EXERCICE DU MÉTIER

Le travail des bouchers et bouchères de détail consiste à préparer et à mettre en vente les viandes et les volailles tout en conseillant la clientèle. Il ne faut pas confondre ce métier avec celui de boucher industriel qui est répertorié par la CNP sous le code 9452. Ces derniers abattent, dépècent, découpent les bêtes et préparent les viandes qui sont ensuite vendues aux marchés d'alimentation.

Les activités de préparation des viandes par les bouchers et bouchères de détail peuvent différer en fonction du milieu de travail. Dans les marchés d'alimentation, la préparation porte le plus souvent sur des pièces de viandes reçues dans des emballages sous vide alors que dans les boucheries spécialisées, le travail se fait encore souvent à partir de carcasses ou de demi-carcasses.

Pour bien exercer ce métier, il faut avant tout parfaitement connaître les normes d'hygiène et de salubrité de même que les règles de santé et de sécurité. Il faut connaître les produits et les différentes coupes de viande. Il faut aussi posséder les habiletés nécessaires pour maîtriser les diverses techniques de préparation des viandes et pour bien utiliser et entretenir les outils et équipements. De même, il importe de posséder des notions sur la façon de cuisiner les viandes afin de bien conseiller la clientèle. Savoir travailler en équipe et communiquer efficacement avec la clientèle est aussi essentiel.

Selon les spécialistes du métier, il faut environ 18 mois à une personne sans expérience pour acquérir les compétences essentielles qui lui permettront d'exercer pleinement le métier de boucher, bouchère de détail.

3.2 LISTE DES COMPÉTENCES ET REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Les spécialistes de la boucherie de détail estiment que les trois compétences suivantes sont essentielles pour maîtriser le métier°:

1. Être capable d'entretenir les outils et les équipements.
2. Être capable de traiter des viandes pour la vente.
3. Être capable de servir la clientèle.

Dans les boucheries où les pièces de viande sont reçues en carcasses ou en demi-carcasses, on peut aussi acquérir cette compétence complémentaire :

4. Être capable de découper des pièces de viande (à partir de carcasses et de quartiers).

Ces quatre compétences distinctes et qualifiantes reflètent une progression professionnelle souple et intègrent les connaissances théoriques, le savoir-être et le savoir-faire nécessaires pour l'exercice du métier. On trouvera aux pages suivantes la description détaillée de chacune des trois compétences essentielles qui constituent la norme professionnelle en boucherie de détail, ainsi que la compétence complémentaire.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES COMPÉTENCES

| | | |
|---|--|------------------------|
| MÉTIER : Boucher ou bouchère de détail | | Code CNP : 6251 |
| Compétence 1 : Être capable d'entretenir les outils et les équipements | | |
| Contexte de réalisation | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ À partir : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • des procédures d'entretien et d'assainissement en usage dans l'entreprise; • de produits de nettoyage et d'assainissement; • de l'équipement nécessaire pour l'aiguisage et l'affûtage des couteaux; • des produits et des accessoires nécessaires pour l'entretien des équipements; • de l'équipement de protection individuelle. | | |
| Éléments de compétence | Critères de performance | |
| Être en mesure de : | | |
| 1.1 Vérifier l'état des outils et des équipements. | <ul style="list-style-type: none"> • Démontage et remontage minutieux et sécuritaires des équipements. • Repérage complet des signes d'usure, des bris et des anomalies sur les équipements. • Examen précis de l'état des couteaux. | |
| 1.2 Nettoyer les outils et les équipements. | <ul style="list-style-type: none"> • Application stricte des procédures d'entretien et d'assainissement. • Choix et utilisation appropriés des produits de nettoyage et d'assainissement. • Rangement approprié des produits, des accessoires et des équipements. | |
| 1.3 Refaire le tranchant d'un couteau. | <ul style="list-style-type: none"> • Détermination juste de la coupe à effectuer et de l'angle à redonner au tranchant. • Positionnement approprié du tranchant sur la meule ou sur la courroie. • Polissage soigné du tranchant. | |
| 1.4 Recentrer le fil d'un couteau. | <ul style="list-style-type: none"> • Positionnement approprié du couteau sur le fusil. • Application juste des techniques de déplacement du couteau sur le fusil. • Évaluation juste de la qualité de l'affûtage. | |

MÉTIER : Boucher ou bouchère de détail

Code CNP : 6251

Compétence 2 : Être capable de traiter des viandes pour la vente

Contexte de réalisation

- **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.

Éléments de compétence

Critères de performance

Être en mesure de :

2.1 Organiser son travail.

- Choix approprié des pièces de viande en fonction de la rotation des stocks.
- Manutention sécuritaire des emballages.
- Examen attentif de l'état des pièces de viande.
- Choix judicieux des outils, des équipements et des accessoires en fonction des travaux à effectuer.
- Vérification minutieuse de la propreté du plan de travail.

2.2 Parer des pièces de viande :

- désosser;
- dégraisser;
- découper ou trancher.

- Utilisation appropriée et sécuritaire des outils et des équipements.
- Application juste 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 :

- attendrir;
- assaisonner;
- assembler;
- hacher;
- trancher.

- Utilisation appropriée et sécuritaire des outils et des équipements.
- Application juste des techniques de transformation en fonction des standards de l'entreprise.
- Optimisation de la transformation en fonction de la prévention des pertes.

MÉTIER : Boucher ou bouchère de détail

Code CNP : 6251

Compétence 2 : Être capable de traiter des viandes pour la vente

| Éléments de compétence | Critères de performance |
|--|--|
| 2.4 Mettre en vente les produits finis. | <ul style="list-style-type: none">• Application juste des techniques d'emballage.• Pesée précise des produits.• Étiquetage conforme aux spécifications.• Préparation appropriée des comptoirs.• Rotation appropriée des produits.• Mise en place conforme aux spécifications. |
| 2.5 Ranger et nettoyer. | <ul style="list-style-type: none">• Rangement approprié des viandes et des produits finis.• Nettoyage et assainissement complets des locaux, des outils et des équipements en conformité avec les normes d'hygiène et de salubrité. |

MÉTIER : Boucher ou bouchère de détail

Code CNP : 6251

Compétence 3 : Être capable de servir la clientèle

Contexte de réalisation

- **À partir :**
 - des politiques de l'entreprise;
 - des règles d'hygiène personnelle;
 - des normes d'hygiène et de salubrité;
 - de pièces de viande et de produits finis.
- **À l'aide :**
 - de listes de prix;
 - de documents de promotion;
 - de fiches de renseignements.

Éléments de compétence

Critères de performance

Être en mesure de :

3.1 Accueillir la clientèle.

- Application juste des règles de courtoisie.
- Accueil adapté à la cliente ou au client.
- Pertinence des questions pour faire préciser les goûts et les besoins.
- Détermination juste des besoins de la cliente ou du client.

3.2 Rendre le service :

- suggérer des produits;
- renseigner la clientèle;
- conseiller la clientèle sur les modes de préparation et de cuisson des viandes;
- répondre aux questions de la clientèle;
- guider une cliente ou un client vers un produit en comptoir.

- Respect des besoins de la cliente ou du client.
- Pertinence des conseils et des renseignements transmis.
- Application juste des techniques de communication avec la clientèle.

3.3 Fidéliser la clientèle.

- Justesse des moyens pris pour vérifier la satisfaction de la clientèle.
- Promotion des produits appropriés en fonction des besoins de la cliente ou du client.

COMPÉTENCE COMPLÉMENTAIRE

MÉTIER : Boucher ou bouchère de détail

Code CNP : 6251

Compétence 4 : Être capable de découper des pièces de viande

Contexte de réalisation

- **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.

| Éléments de compétence | Critères de performance |
|--|---|
| Être en mesure de : 4.1 Organiser son travail | <ul style="list-style-type: none">• Choix approprié des carcasses et des quartiers en fonction de la rotation des stocks.• Manutention sécuritaire des carcasses et des quartiers.• Examen attentif de l'état des pièces de viande.• Installation appropriée des carcasses. |
| 4.2 Effectuer les coupes primaires. | <ul style="list-style-type: none">• Utilisation appropriée et sécuritaire des couteaux et des scies.• Application juste 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 minutieuse du sciage ou des découpes. |
| 4.3 Effectuer les coupes secondaires. | <ul style="list-style-type: none">• Utilisation appropriée et sécuritaire des couteaux et des scies.• Application juste 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. | <ul style="list-style-type: none">• Entreposage approprié, à la température prescrite, des pièces de viande.• Nettoyage et assainissement complets des locaux, des outils et des équipements en conformité avec les normes d'hygiène et de salubrité. |