

Brochure n° 3101

**Convention collective nationale**

**IDCC : 992. – BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE,  
BOUCHERIE HIPPOPHAGIQUE, TRIPERIE,  
COMMERCES DE VOLAILLES ET GIBIERS**

---

**AVENANT N° 48 DU 7 JUILLET 2016  
RELATIF AU CQP « BOUCHER HIPPOPHAGIQUE DÉTAILLANT »**

NOR : ASET1650925M

IDCC : 992

Entre :

CNTF

CFBCT

FBHF

SNVD

D'une part, et

FGTA FO

CFTC CSFV

FNAAC CFE-CGC

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

**Article 1<sup>er</sup>**

Entre les parties soussignées, il est décidé de créer un certificat de qualification professionnelle intitulé :  
« Boucher hippophagique détaillant »

**Article 2**

Le titulaire du certificat de qualification professionnelle (CQP) « Boucher hippophagique détaillant » occupera le poste de « boucher hippophagique préparateur qualifié », reconnu à l'échelon A, niveau III, de la grille de classification des emplois de la présente convention.

**Article 3**

Le référentiel de formation permettant d'accéder au CQP « Boucher hippophagique détaillant » figure en annexe du présent avenant sous la présentation suivante :

- référentiel de certification ;
- savoirs associés ;
- règlement d'examen ;
- définition des épreuves.

#### **Article 4**

Un suivi et un bilan du CQP seront effectués à l'issue de la première session expérimentale et soumis à la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la branche.

#### **Article 5**

Le présent avenant fera l'objet d'un dépôt dans les conditions prévues aux articles L. 2231-6, L. 2261-1, L. 2262-8, D. 2231-2, D. 2231-3, D. 2231-7 et D. 2231-8 du code du travail et d'une demande d'extension dans les conditions fixées à l'article L. 2261-15 dudit code.

Fait à Paris, le 7 juillet 2016.

(Suivent les signatures.)

## 1. Descriptif des activités

Les différentes fonctions de l'activité boucherie qui s'effectuent en permanence et impérativement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sont :

Achat :

- des carcasses ;
- des morceaux prêts à la vente ou conditionnés.

Réception :

- des carcasses ;
- des morceaux prêts à la vente ou conditionnés.

Stockage :

- des carcasses ;
- des morceaux prêts à la vente ou conditionnés.

Transformation :

- coupes et séparation des carcasses ;
- désossage, séparation ;
- dégraissage, parage, épluchage ;
- piéçage ;
- ficelage, bardage, préparation en vue de la vente.

Elaboration-préparation :

- produits à griller ;
- produits marinés, composés ;
- produits à hacher.

Elaboration-fabrication :

- charcuterie.

Commercialisation-vente

Gestion du produit

Entretien des locaux et du matériel

### Tableau de détail des activités

Fonction ACHAT :

- des carcasses ;
- des morceaux de coupe ou prêts à la vente.

Tâches :

- référencement et choix des produits ;
- définitions des besoins quantitatifs et qualitatifs ;
- négociation des tarifs et des prix d'achat ;
- vérification des achats en fonction du bon de livraison ou de la facture.

### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- état des stocks (inventaires) ;
- liste des fournisseurs (mercuriale) ;
- liste des achats ;
- consignes de travail ;
- tenue professionnelle.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- conformité quantitative et qualitative dans le respect du prix négocié.

Fonction RÉCEPTION :

Tâches :

- contrôles qualitatifs, quantitatifs et traçabilité ;
- déconditionnement et déballage des produits ;
- rangement et protection des produits ;
- mesure du pH.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- guides de bonnes pratiques d'hygiène ;
- thermomètre et pH-mètre ;
- zone de réception ;
- bon de livraison et/ou facture ;
- cahier des charges.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- conformité qualitative et quantitative ;
- respect des règles de sécurité ;
- respect des consignes de travail.

#### Tableau de détail des activités

Fonction STOCKAGE :

- des carcasses ;
- des morceaux prêts à la vente ou conditionnés.

Tâches :

- rotation des stocks ;
- organisation et rangement de la chambre froide ;
- protection des produits ;
- contrôle de la température, de l'hygrométrie et de l'hygiène de la chambre froide ;
- accrochage des viandes ;
- vérification de la protection des produits.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- guide de bonne pratique ;
- chambre froide adaptée ;
- moyens de protection de la viande ;
- consignes de conservation (froid positif).

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- bonne conservation et rotation des produits stockés.

#### Tableau de détail des activités

Fonction TRANSFORMATION :

Tâches :

- coupes et séparation des carcasses ;
- désossage, séparation ;
- dégraissage, parage, épluchage ;
- bardage, ficelage, préparation en vue de la vente.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- guides de bonnes pratiques d'hygiène et consignes ;
- équipement de protection ;
- matériel et les outillages adaptés ;
- matières premières.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- produits commercialisables dans le respect des consignes de travail.

#### Tableau de détail des activités

Fonction ÉLABORATION-PRÉPARATION :

- produits à griller ;
- produits marinés, composés ;
- produits à hacher.

Tâches :

- sélection et préparation des matières premières ;
- mise en place des ingrédients en vue de la recette ;
- découpe, coupe ;
- assaisonnement, mise au sel des viandes, marinade ;
- mélanger les viandes selon la texture, la couleur ;
- hacher, formater ;
- contrôle gustatif.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- guides de bonnes pratiques d'hygiène et consignes ;
- fiches techniques ;
- matériel et les outillages adaptés ;
- matières premières ;
- locaux adaptés.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- produits finis conformes aux attentes.

### Tableau de détail des activités

Fonction ÉLABORATION-FABRICATION :

– charcuterie.

Tâches :

- sélection et préparation des matières premières ;
- découpe, coupe, hachage ;
- assaisonnement, mise au sel des viandes, marinades ;
- cutterage, montage, embossage ;
- étuvage, cuisson, refroidissement ;
- décoration des produits.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- guides de bonnes pratiques d'hygiène et consignes ;
- fiches techniques ;
- matériel et les outillages adaptés ;
- matières premières ;
- locaux.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- produits finis conformes aux attentes.

### Tableau de détail des activités

Fonction COMMERCIALISATION-VENTE :

Tâches :

- présentation commerciale des produits ;
- accueil de la clientèle ;
- argumentation et conseils à la clientèle ;
- vente de produits.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- guides de bonnes pratiques d'hygiène et consignes ;
- fiches techniques ;
- matériel et équipements adaptés ;
- tenue de vente.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- ventes et satisfaction du consommateur.

### Tableau de détail des activités

Fonction GESTION DU PRODUIT :

Tâches :

- enregistrement et collecte des données chiffrées issue d'une découpe de carcasse ;
- valorisation des différents morceaux (échelle de valeur) ;

- calcul de la marge commerciale prévisionnelle ;
- estimation des pertes (dessiccation, défauts d'aspect) ;
- méthode de formulation du prix de vente, calcul du prix de revient.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- mercuriale d'une découpe type ;
- tableau d'une échelle de valeur ;
- données statistiques et économiques ;
- outils et logiciel informatique ;
- matériel de pesée.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- conformité et cohérence des résultats par rapport aux objectifs économiques de l'entreprise.

#### Tableau de détail des activités

Fonction ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL :

Tâches :

- nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels ;
- affûtage du matériel de coupe ;
- utilisation des protections (épi, matériels) ;
- maintenance des équipements, des locaux et du matériel.

#### Conditions d'exercice

Moyens et ressources :

- protocole de nettoyage et désinfection ;
- matériels et produits adaptés ;
- contrats de maintenance.

Autonomie, responsabilité :

- autonome et responsable.

Résultats attendus :

- état sanitaire satisfaisant ;
- maintien de la propreté ;
- suggestions pour amélioration ;
- garantir la propreté et l'hygiène corporelle.

## 1. Référentiel de certification

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées ans tous les « savoir-faire décrits ci-dessous :

SAVOIR-FAIRE ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>SF 1 – Achat</b>		
Les carcasses, les morceaux de coupe et les produits conditionnés		
Identifier les besoins Définir les produits Choisir Négocier la transaction	Bon de commande Présence de produits Consignes de l'employeur	Respect des consignes du supérieur hiérarchique Adéquation du bon de commande
<b>SF 2 – Réception</b>		
Les carcasses, les morceaux de coupe et les produits conditionnés		
Préparer les zones de réception et de stockage Utiliser les outils de contrôles Détecter et isoler les produits non conformes Déballer Protéger	Consignes Zones de réception et de stockage Chambres froides Bons de livraison Balance et thermomètre Documents de traçabilité Matériel et matériaux d'emballage	Respect de la réglementation et des consignes Rangement rationnel, propreté des zones et rotation des stocks Utilisation des outils de contrôles Adéquation entre les produits réceptionnés et les bons de livraison et/ou factures
<b>SF 3 – Stockage</b>		
Les carcasses, les morceaux de coupe et les produits conditionnés		
Reconnaître et répartir les produits Accrocher les carcasses Assurer la rotation des produits Ranger les produits en fonction de leur spécificité Vérifier le bon fonctionnement des installations frigorifiques Garantir la conservation des produits stockés	Consignes, matériels et matériaux Appareils de contrôle Température et hygrométrie conforme Chambres froides Installations frigorifiques Vitrines réfrigérées	Respect de la réglementation, des consignes Maintien de la qualité des produits Maintien de la température de conservation et d'hygrométrie
<b>SF 4 – Transformation-coupe du ½ cheval</b>		
<b>Avant</b> – raquette – collier – basses côtes – poitrine <b>Arrière</b> – paillasse – milieu de train de côtes – aloyau déhanché – cuisse – jambe	Matière d'œuvre Matériels et outillages adaptés Connaissances des bases anatomiques osseuses et musculaires Consignes de travail (tracé de coupe)	Respect des bases anatomiques Présence et importance des incisions et état esthétique et hygiénique du morceau après l'opération



SAVOIR-FAIRE ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>Transformation</b>		
<b>Désossage avant</b> – raquette / jambe – collier – basses côtes – poitrine <b>Désossage arrière</b> – paillasse – milieu de train de côtes – aloyau déhanché – cuisse – jambe	Matière d'œuvre Matériels et outillages adaptés Connaissances des bases osseuses et musculaires Consignes de travail	Respect des bases anatomiques Degré de désossage à blanc (présence et importance du périoste) Présence et importance des incisions et état esthétique et hygiénique des morceaux après l'opération Présence et importance de fragments de viande sur les os
<b>Séparation de l'avant</b> Raquette – macreuse – jambe – jumeau – pavé – dessus de palette : – paleron Basses côtes Pièce parée (persillé) Poitrine gros bout Collier : – chaînette – veine maigre – veine grasse – boule de collier – plat de collier – griffe	Matière d'œuvre Matériels et outillages adaptés Connaissances des bases anatomiques Consignes de travail	Respect des bases anatomiques Qualité d'exécution Précision des gestes Bon enchaînement des opérations
<b>Séparation de l'arrière</b> Jambe Cuisse – rumsteck (aiguillette baronne, milieu de rumsteck, aiguillette de rumsteck) – tranche grasse (plat, mouvant, rond) – tranche (dessus de tranche, merlan, poires) Paillasse : – hampes, bavettes, flanchet, dessus de paillasse (peaucier), intercostaux Aloyau – milieu de train de côtes (côtes, dessus de côtes, peaucier) – filet (chaînette) – faux-filet – entrecôtes	Matière d'œuvre Matériels et outillages adaptés Connaissances des bases anatomiques Consignes de travail	Respect des bases anatomiques Qualité d'exécution Précision des gestes Bon enchaînement des opérations

SAVOIR-FAIRE ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>Parage, épluchage des morceaux de l'avant</b> Raquette – macreuse – jambe – jumeau – pavé – dessus de palette – paleron Basses côtes Pièce parée (persillé) Poitrine gros bout Collier – chaînette – veine maigre – veine grasse – boule de collier – plat de collier	Matière d'œuvre Matériels et outillages adaptés Connaissances des bases anatomiques Consignes de travail	Respect des bases anatomiques Qualité d'exécution Précision des gestes Bon enchaînement des opérations
<b>Parage, épluchage des morceaux de l'arrière</b> Jambe Cuisse – tranche (dessus de tranche, merlan, poires) – rumsteck (aiguillette baronne, milieu de rumsteck, aiguillette de rumsteck) – tranche (plat, mouvant, rond) Paillasse – hampes, bavettes, flanchet, dessus de paillasse (peaucier), intercostaux Aloyau – milieu de train de côtes (côtes, dessus de côtes, peaucier) – filet (chaînette) – faux-filet – entrecôtes	Matière d'œuvre Matériels et outillages adaptés Connaissances des bases anatomiques Consignes de travail	Respect des bases anatomiques Qualité d'exécution Précision des gestes Bon enchaînement des opérations
<b>Piécer, barder, ficeler les morceaux de l'avant</b> – macreuse – pièce parée (persillé) – dessus de palette – paleron <b>Piécer, barder, ficeler les morceaux de l'arrière</b> – filet – tranche – tranche grasse – rond de tranche – plat de tranche – rond de gîte	Matière d'œuvre Matériels et outillages adaptés Bonne pratique du ficelage Consignes de travail	Respect de la réglementation (barde) Régularité du ficelage Homogénéité et régularité du piéçage

SAVOIR-FAIRE ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rumsteck</li> <li>– faux-filet</li> <li>– entrecôtes (côtes)</li> </ul>		
<b>SF 5 – Elaboration-fabrication</b>		
<b>Charcuterie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– sélectionner, préparer</li> <li>– découper, couper, hacher</li> <li>– assaisonner</li> <li>– assembler</li> <li>– cuire</li> <li>– refroidir</li> <li>– décorer</li> </ul>	Matière d'œuvre, les ingrédients Matériels et outillages adaptés Fiches techniques et consignes Procédures d'utilisation des matériels Barème de cuisson	Respect des fiches techniques Cuisson maîtrisée Application de la réglementation Produits en conformité visuelle et gustative Produits attractifs Décrire les étapes de fabrication du cervelas Rédiger une fiche technique de la fabrication du cervelas et du saucisson à cuire
<b>SF 6 – Elaboration-préparation</b>		
<b>Produits à griller</b> <b>Produits marinés, composés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– assaisonner, aromatiser</li> <li>– sélectionner</li> <li>– couper, hacher</li> <li>– monter, assembler</li> </ul>	Matières premières, les ingrédients Fiches techniques Matériels adaptés	Respect de la réglementation Régularité et homogénéité de la pièce Bon enchaînement des opérations Respect des fiches techniques Production de brochettes, de marinades, de carpaccio
<b>Produits à hacher</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– sélectionner les viandes</li> <li>– préparer et équilibrer</li> <li>– mélanger les viandes selon la texture, la couleur</li> <li>– hacher</li> <li>– présenter, formater (steak)</li> </ul>	Matières premières, les ingrédients, les matériels Fiches techniques Hachoir, grilles, couteaux	Respect de la réglementation Régularité et homogénéité du hachage Bon enchaînement des opérations Respect des fiches de fabrication
<b>SF 7 – Commercialisation</b>		
<b>Présenter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mettre en place les produits</li> <li>– étiqueter</li> </ul> <b>Accueillir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– argumenter</li> <li>– vendre,</li> <li>– conseiller</li> </ul> <b>Encaisser</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– suivre le fonds de caisse</li> <li>– gérer les modes de paiement</li> <li>– effectuer des encaissements</li> </ul>	Espace de vente PLV – ILV, fiches recettes Groupe de pesée Trancheur Vocabulaire adapté  Tenue vestimentaire Fonds de caisse	Vitrines attractives Étiquetage conforme Adéquation entre la demande et le service Bonne attitude Tenue correcte Argumentaire approprié  Correspondance entre la recette réalisée et la vente

SAVOIR-FAIRE ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>SF 8 – Gestion du produit</b>		
<b>Gestion</b> – déterminer la rentabilité de la découpe de l'entreprise – définir une échelle de valeur des groupes de morceaux – identifier les sources de démarques, de pertes – définir, calculer les prix de vente	Fiche de découpe formalisée Procédure d'inventaire Méthode de calcul des prix de vente Intégration de la marge brute Facture des achats	Etablir un rendement Identifier les éléments constitutifs du prix de vente Participer aux inventaires Analyser les principaux écarts de stocks (inventaires)
<b>SF 9 – Entretien des locaux et du matériel</b>		
Nettoyer Désinfecter Entretenir Choisir et utiliser les produits et matériels Contrôler visuellement	Matériel et produits d'entretien Protocole de nettoyage et de désinfection	Etat sanitaire satisfaisant Respect de la réglementation

### 3. Savoirs associés

Le formateur et le professionnel font appel et relient les différents savoirs pratiques et théoriques tout au long de la formation. Ils doivent en outre développer les savoirs associés aux savoir-faire du référentiel de certification.

#### I. – Contextes professionnels

- A. – Principales races ;
- B. – Secteurs d'activité et les acteurs de la filière ;
- C. – Sources d'approvisionnement ;
- D. – Vocabulaire professionnel ;
- E. – Consommation, les facteurs d'évolution.

#### II. – Equipements professionnels

L'environnement de travail.

#### III. – Règles d'hygiène et de sécurité

- A. – Guide des bonnes pratiques ;
- B. – Fondements de l'hygiène ;
- C. – Tablier et gant de protection ;
- D. – Prévention et premiers secours ;
- E. – Environnement de travail ;
- F. – Démarche qualité, développement durable.

#### IV. – Valeurs bouchères de la carcasse

- A. – Principaux critères d'appréciation ;
- B. – Rendements ;
- C. – Qualité de la viande.

## V. – Appellations et dénominations des morceaux

### VI. – Ficelage, bardage

- A. – Réglementation ;
- B. – Différentes techniques de ficelage.

### VII. – Cuisson des viandes, conseils à la clientèle

- A. – Cuisson rapide des morceaux de détail de bovin ;
- B. – Cuisson lente des morceaux de détail ;
- C. – Conservation.

### VIII. – Qualité du muscle

- A. – Structure, la composition chimique (couleur, tendreté) ;
- B. – Maturation.

### IX. – Refroidissement, conservation

- A. – Pertes de poids, la dessiccation ;
- B. – Installations frigorifiques, fonctionnement réglages.

### X. – Techniques professionnelles

- A. – Techniques de fabrications de bases,
- B. – Cuissons.

## XI. – Gestion, environnement économique de l'entreprise

### Technologie

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES
<b>I. – Contextes professionnels</b>	
<b>A. – Principales races</b> Anglo-arabe Ardennaise Boulonnaise	Citer les principales races En choisir deux et expliquer leurs différentes caractéristiques bouchères Justifier pour chacun les critères de choix Définir le rôle des principaux acteurs : éleveurs, abatteurs, transformateurs, commerçants, les négociants
<b>B. – Secteurs d'activité et les acteurs de la filière</b> Le boucher chevalin Les grossistes Les marchés (couverts) Les éleveurs	Caractériser les modes de consommation Analyser la part de marché du secteur dans la consommation de viande
<b>C. – Sources d'approvisionnements</b> Le MIN, les importations Les lieux d'élevage	
<b>D. – Vocabulaire professionnel</b>	
<b>E. – Consommation, les facteurs d'évolution</b> Les modes de consommation L'évolution de la demande	

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES
<b>II. – Equipements professionnels</b>	
Environnement de travail – outillage de découpe (couteau...) – tenue professionnelle – matériaux de conditionnement (sous vide, film alimentaire) – principaux organes de la chambre froide	Justifier le choix de l’outillage en fonction des différentes tâches à accomplir Enumérer les principaux vêtements recommandés pour le travail des viandes Expliquer le fonctionnement sommaire de la machine sous vide et l’intérêt de filmer les morceaux Repérer sur un schéma les principaux organes de fonctionnement de la chambre froide
<b>III. – Règles d’hygiène et de sécurité</b>	
<b>A. – Guide des bonnes pratiques</b> <b>B. – Fondements de l’hygiène</b> – matières premières – matériels – manipulations – méthode de travail – milieu de travail <b>C. – Tablier et gant de protection</b> <b>D. – Prévention et premiers secours</b> <b>E. – Environnement de travail</b> <b>F. – Démarche qualité et développement durable</b>	Citer le nom du document de référence utilisé par les professionnels à propos de l’hygiène Donner deux arguments justifiant son utilisation en boucherie Enumérer les 5 origines de contamination et de multiplication des micro-organismes en boucherie (5M) Pour chacune d’entre elles, citer deux actions permettant de réduire ou supprimer la contamination microbienne Citer les recommandations de la réglementation Citer les trois parties du corps les plus exposées Expliquer l’intérêt des moyens de protection corporelle Citer les principaux aménagements et équipements professionnels d’une boucherie Citer les principales prescriptions à respecter en matière de développement durable
<b>IV. – Valeurs bouchères de la carcasse</b>	
<b>A. – Principaux critères d’appréciation</b> – âge – sexe – ossature – état engraissement – couleur <b>B. – Rendements</b> – carcasse – pertes <b>C. – Qualité des viandes</b>	Citer les points d’observation liés à la qualité organoleptique visuelle : couleur, répartition du gras, grain de viande Classer des carcasses selon leur profil Caractériser les principaux rendements Identifier les moyens permettant la maîtrise des rendements Indiquer les qualités de consommation : couleur, tendreté, saveur, flaveur, jutosité
<b>V. – Appellations et dénominations des morceaux</b>	
<b>Découpes primaires</b> – avant – arrière <b>Morceaux de coupe</b> – jambe, cuisse, hanche, aloyau déhanché, milieu de train de côtes, basses côtes, collier, poitrine, plat de côtes (couvert, découvert), épaule <b>Morceaux de détail</b> – toutes les pièces issues des morceaux de coupe	Citer toutes les appellations des morceaux de découpes primaires, morceaux de coupe et de détail en référence

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES
<b>VI. – Ficelage, bardage</b>	
<b>A. – Réglementation</b> – l'utilisation de la barde  <b>B. – Différentes techniques de ficelage</b> – ficelage arrêté – ficelage pot-au-feu – ficelage à la « roulette »	Indiquer la réglementation en vigueur concernant le bardage des morceaux Citer deux techniques de ficelage
<b>VII. – Cuisson des viandes, conseils à la clientèle</b>	
<b>A. – Cuisson rapide des morceaux de détail</b> – à rôtir – à griller <b>B. – Cuisson lente des morceaux de détail</b> – à bouillir – à braiser <b>C. – Conservation</b>	Indiquer la ou les destination(s) culinaire(s) de chaque morceau de détail Caractériser les modes de cuisson : griller, rôtir, pocher, cuire en sauce Préciser la destination culinaire : à fondue, à hacher, à mijoter Décrire une recette type de préparation d'un plat Indiquer les conditions de conservation optimum de la viande
<b>VIII. – Qualité du muscle</b>	
<b>A. – Structure musculaire, composition chimique</b> – structure de la cellule animale <b>B. – Maturation</b> – évolution <i>post mortem</i> de la viande – incidence de la température sur la durée de maturation	Citer les différents tissus Indiquer les tissus conjonctifs (osseux, adipeux, sanguin) Définir le temps de maturation optimum nécessaire Expliquer les phénomènes en cause responsables de la couleur Identifier les facteurs favorables à la transformation
<b>IX. – Refroidissement, conservation</b>	
<b>A. – Pertes de poids et la dessiccation</b> Les moyens employés pour limiter les pertes de poids (film alimentaire, sacs sous vide) Les méthodes de travail préconisées <b>B. – Installations frigorifiques, fonctionnement, réglages</b> Les moyens employés pour respecter la chaîne du froid (transport, frigo de stockage, laboratoire...)	Citer les températures de conservation des viandes aux différents stades de transformation Citer deux moyens couramment employés en boucherie pour limiter les pertes de poids Expliquer les avantages et les inconvénients de ces deux techniques de travail Expliquer la production de froid mécanique Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils de productions de froid
<b>X. – Techniques professionnelles</b>	
<b>A. – Techniques de fabrication</b> – les spécialités bouchères crues – les produits de saurisserie cuite	Enoncer les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène Citer des exemples de préparations dans chaque type de produit Adapter le choix du morceau à la préparation culinaire
<b>XI. – Gestion, environnement économique de l'entreprise</b>	
<b>A. – Gestion</b> – le contexte économique – les marges – les inventaires – les charges et coûts – la formation de prix	Déterminer la nature de l'activité (artisanale, commerciale) Définir la notion de rendement Calculer des marges Définir le rôle de l'inventaire physique Calculer le prix de vente des morceaux de détail Définir la notion de développement économique Caractériser les fonctions des acteurs économiques

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES
<b>B. – Environnement économique</b> – les acteurs économiques – le développement économique	

#### 4. Règlement d'examen

ÉPREUVE	UNITÉS	COEF.	DURÉE DE L'ÉPREUVE	FORME DE L'EXAMEN
Pratique professionnelle	E1	12	3 h 30	Ponctuelle pratique
Désossage		3	3 h 00	
Séparation, dépiéçage		4		
Parage, épluchage				
Bardage, ficelage		2		
Transformation		1		
Piéçage, hachage		1	0 h 30	
Hygiène et sécurité dans le travail		1		
Technologie	E2	8	2 h 00	Ponctuelle écrite
Environnement et technologie des produits carnés		6	1 h 30	
Règles d'hygiène et de sécurité		2	0 h 30	

Pour chacune des deux épreuves, la note d'admission est de 10/20. Les évaluations doivent tenir compte des acquisitions en cours de formation dans le cadre du contrôle continu.

#### 5. Définition des épreuves

Epreuve E1 : pratique professionnelle → coef. 12.

##### Finalité et objectif de l'épreuve

L'épreuve permet de constater que le candidat possède les qualités nécessaires à la bonne exécution d'un travail de transformation des produits carnés.

##### Nature de l'épreuve

L'épreuve pratique professionnelle porte obligatoirement sur :

- le désossage d'un morceau de coupe de cheval ;
- le ficelage d'un rôti ;
- le triage et le hachage de viande.

Epreuve E2 : technologique → coef. 8

##### Finalité et objectif de l'épreuve

L'épreuve permet de vérifier les acquis de chaque candidat dans le domaine technologique des produits carnés.

##### Evaluation

L'évaluation permet de vérifier que le candidat possède les connaissances indispensables pour exercer son métier.



## Contenu de l'épreuve

L'épreuve comporte obligatoirement au minimum 8 questions réparties parmi les thèmes listés dans le référentiel.

### FORMATION EN ENTREPRISE

Le stockage des carcasses, des morceaux de coupe et des produits prêts à la vente :

- l'accrochage ;
- le parage préliminaire ;
- le rangement ;
- le conditionnement et la protection des morceaux.

Le désossage :

- de l'avant ;
- de l'arrière.

Techniques usuelles de préparation :

- la séparation et le dépiéçage ;
- le parage et l'épluchage ;
- le bardage et le ficelage.

Le piéçage et la coupe :

- de steak ;
- de côte.

L'hygiène et la sécurité :

- l'ordre ;
- le nettoyage ;
- la désinfection ;
- la tenue professionnelle ;
- le tablier et le gant de protection ;
- la préparation et les premiers secours.

Coordination avec l'entreprise

Celle-ci s'effectue à travers un carnet de suivi de formation tenu à jour conjointement par le tuteur en entreprise et le formateur en centre.