

# BOUCHERIE DE DÉTAIL

9 mois de formation!

90%

DE PLACEMENT  
DEPUIS 3 ANS



Le boucher débite des carcasses, désosse les viandes, prépare et coupe des pièces de viande et de volaille à l'aide d'outils manuels et électriques. Il s'assure que l'on retrouve dans les comptoirs des coupes de viande qui doivent satisfaire aux besoins et exigences de la clientèle.

PRENDS  
TA PLACE

## HABILETÉS ET INTÉRÊTS

- Je suis apte à travailler debout et je m'adapte à des horaires variés
- Je travaille avec dextérité et précision
- J'ai une bonne rapidité d'exécution
- J'ai de bonnes capacités de communication et je suis habile pour interagir avec la clientèle
- Je possède un sens développé du goût et de l'odorat
- J'ai un souci constant de la propreté

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

### CE PROGRAMME PRÉPARE À LA FONCTION DE :

Boucher, charcutier, désosseur, commis-vendeur et dépeceur de viande en gros et au détail.

### DANS LES ENDROITS SUIVANTS :

Boucheries, grossistes en viandes, abattoirs, supermarchés et salaisons.

Remarque : L'expérience permet aux bouchers d'accéder à des postes d'inspecteur.

## CONDITIONS D'ADMISSION

- ▶ Être titulaire du diplôme d'études secondaires (DES);  
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire de l'entrée en formation et avoir obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques;  
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation, avoir réussi le test de développement général (TDG) et posséder les préalables spécifiques;  
ou
- ▶ Détenir une attestation d'équivalence de niveau secondaire (AENS).



## CONTENU DU PROGRAMME

ÉNONCÉS DES COMPÉTENCES	HEURES
Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	45
Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie	30
Effectuer la coupe et la préparation des viandes	60
Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie	30
Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande	30
Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf	90
Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes	75
Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf	120
Effectuer des coupes de détail de porc	75
Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75
Effectuer des coupes de détail de volaille	45
Préparer des abats et des produits complémentaires	105
S'intégrer au milieu de travail	105