

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**SECTION**

**BOUCHER - CHARCUTIER**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR**

**CODE : 421000S20D1**

**DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX**

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 26 octobre 2012,  
sur avis conforme de la Commission de concertation**

# **BOUCHER - CHARCUTIER<sup>1</sup>**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR**

### **1. FINALITES DE LA SECTION**

#### **1.1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

#### **1.2. Finalités particulières**

Conformément au champ d'activité et aux tâches décrites dans le profil professionnel ci-annexé et approuvé par le Conseil supérieur de l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences théoriques, techniques et pratiques dans le domaine de la boucherie – charcuterie.

Dans le respect des législations en vigueur, il assurera :

- ◆ l'identification des critères de qualité des quartiers de viande ou du bétail à acheter,
- ◆ l'identification des matières premières et des matières auxiliaires,
- ◆ la réception des quartiers de viande et le contrôle des documents se rapportant à la traçabilité,
- ◆ les techniques de découpe et de parement des viandes, des volailles et des gibiers,
- ◆ la préparation des charcuteries et des spécialités selon les recettes,
- ◆ l'utilisation, l'entretien et la désinfection des locaux et du matériel,
- ◆ la conservation et le stockage des denrées alimentaires,
- ◆ la communication avec le client,
- ◆ la présentation des réalisations pour en susciter la vente,

Il s'adaptera à l'évolution de sa profession.

---

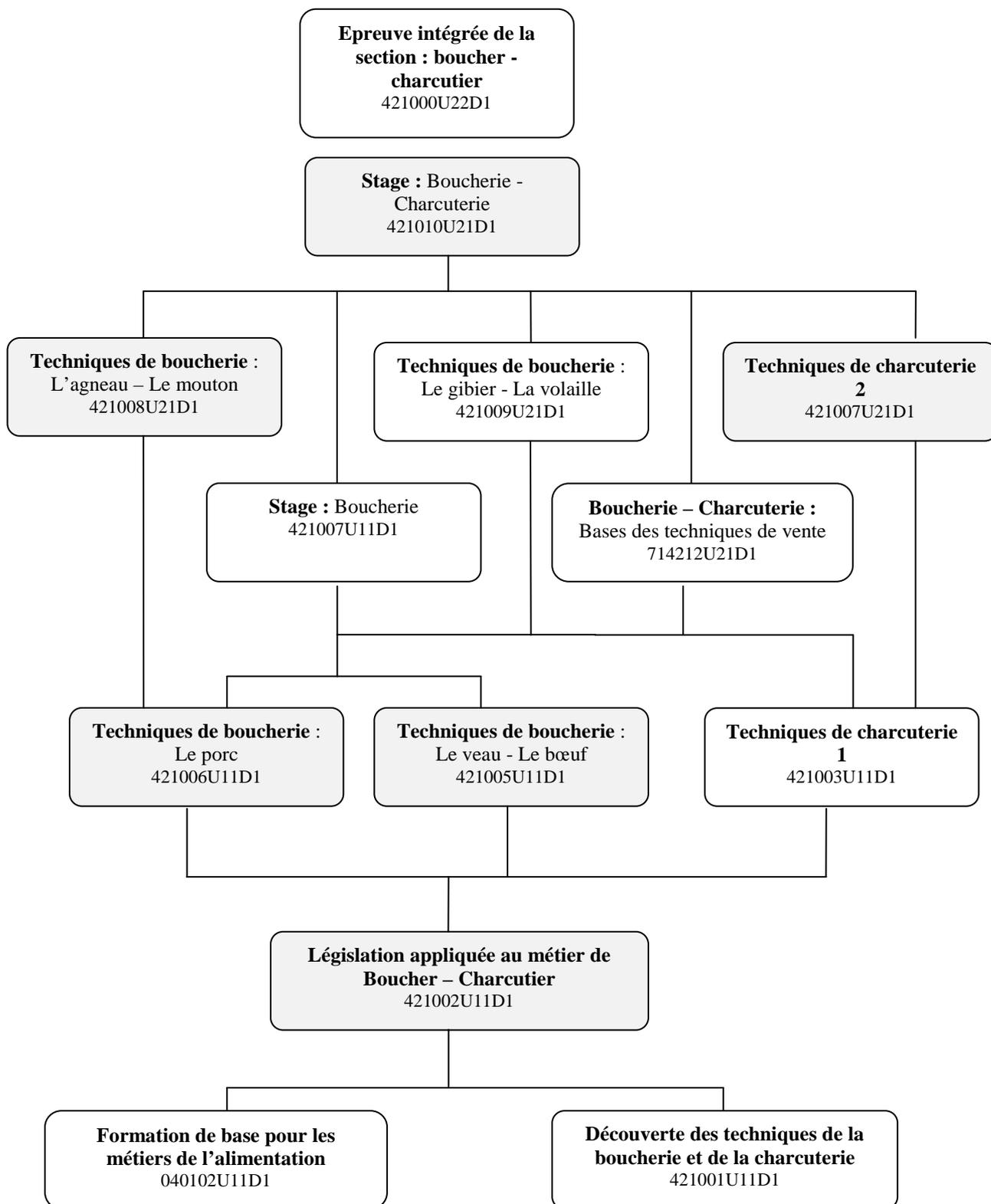
<sup>1</sup> Le masculin est utilisé à titre épique dans l'ensemble de la présente section

## 2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

<u>Intitulés</u>	<u>Classement des U.F.</u>	<u>Code des U.F.</u>	<u>Code du domaine de formation</u>	<u>Unités déterminantes</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation	ESIT	040102U11D1	001		160
Découverte des techniques de la boucherie et de la charcuterie	ESIT	421001U11D1	401		110
Législation appliquée au métier de boucher – charcutier	ESIT	421002U11D1	401	X	30
Techniques de Charcuterie 1	ESIT	421003U11D1	401		240
Techniques de Charcuterie 2	ESST	421007U21D1	401	X	180
Techniques de boucherie : Le veau - Le bœuf	ESIT	421005U11D1	401	X	140
Techniques de boucherie : Le porc	ESIT	421006U11D1	401	X	100
Techniques de boucherie : L'agneau – Le mouton	ESST	421008U21D1	401	X	40
Techniques de boucherie : Le gibier - La volaille	ESST	421009U21D1	401		60
Stage : Boucherie	ESIT	421007U11D1	401		120/20
Boucherie – Charcuterie : Bases des techniques de vente	ESST	714212U21D1	704		50
Stage : Boucherie - Charcuterie	ESST	421010U21D1	401	X	120/20
Epreuve intégrée de la section : boucher-charcutier	ESSQ	421000U22D1	401		20/20

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	1370
B) nombre de périodes professeur	1170

### 3. Modalités de capitalisation



#### **4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION**

Certificat de qualification « Boucher - Charcutier » correspondant au certificat de qualification de « Boucher – charcutier » délivré par l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice.

**COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA RECHERCHE**  
**ET DE LA FORMATION**

**CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**Profil professionnel**

***BOUCHER - CHARCUTIER***

**Enseignement secondaire supérieur**

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le:

***17 octobre 1995***

***BOUCHER - CHARCUTIER***

*I - CHAMP D'ACTIVITE:*

Le boucher - charcutier est une personne qualifiée capable d'effectuer les achats et le traitement des différents types de viandes commercialisées et de fabriquer tous les produits courants de boucherie, de charcuterie et de salaison avec compétence. Il est à même d'exploiter ou de diriger une entreprise de boucherie - charcuterie artisanale ou autres (critère obligatoire).

*II - TÂCHES:*

Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte de la réglementation en vigueur, notamment en matière de législation, de prévention des accidents, de sécurité du travail, d'hygiène, de protection de l'environnement ... Il/elle exécute sur base de recettes, d'une documentation technique et/ou d'instructions générales, également en coopération avec d'autres, principalement les tâches suivantes:

1. Aménager et préparer le poste de travail;
2. Organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires destinées à la commercialisation et à la fabrication des produits de boucherie, de charcuterie et de salaison en utilisant les méthodes appropriées;
3. Maîtriser le traitement complet des différentes carcasses et des quartiers de viande, du gibier et de la volaille pour la transformation et la vente;
4. Fabriquer des produits de charcuterie et de salaison selon des recettes et des procédés divers;
5. Organiser les opérations de réfrigération, de surgélation et de stockage des viandes, du gibier, de la volaille et des produits destinés à la vente selon les techniques appropriées;
6. Présenter tous les produits à la vente, effectuer la décoration d'étalages traditionnels et de circonstances et assurer la commercialisation de ces produits;
7. Utiliser correctement le matériel et l'outillage en fonction des tâches à exécuter;
8. Assurer la maintenance, le nettoyage du matériel et des locaux de travail dans le respect des normes d'hygiène en vigueur;
9. Suivre l'évolution des techniques en la matière en se documentant et les adaptant en fonction des circonstances.

### *III - DEBOUCHES:*

- Responsable d'exploitation en entreprise.
- Indépendant.
- Chef de fabrication.