

## CCPQ

Bd Pachéco - 19 - boîte 0  
1010 Bruxelles

Tél. : 02 210 50 65

Fax : 02 210 55 33

Email : [ccpq@profor.be](mailto:ccpq@profor.be)  
[www.enseignement.be](http://www.enseignement.be)

**4. HOTELLERIE - ALIMENTATION**

**4.2. BOUCHERIE - CHARCUTERIE**

**DECOUPEUR – DESOSSEUR / DECOUPEUSE – DESOSSEUSE**

### PROFIL DE FORMATION (Spécifique Art. 45)

PQ ayant généré le PF : Patron boucher-charcutier-traiteur / Patronne bouchère-charcutière-traiteur

Accord du Conseil Général

Le 18 septembre 2003

Confirmation du Parlement

## ***LE METIER***

Les opérateurs/ opératrices d'abattoir occupent les fonctions d'abatteurs/abatteuses et de découpeurs- désosseurs / découpeuses- désosseuses qui sont 2 métiers bien distincts.

Les abatteurs/abatteuses travaillent dans les chaînes d'abattage. En accord avec le ministère du travail, ce métier est réservé aux plus de 18 ans. Ce métier est essentiellement masculin, mais néanmoins on constate sur le terrain quelques exceptions.

Les découpeurs- désosseurs / découpeuses- désosseuses de viande reçoivent les carcasses de viande provenant de l'abattage. Ils /elles travaillent dans des ateliers de découpe ou des boucheries industrielles.

Dans ces 2 métiers, le travail se fait tôt en journée et se répartit sur 5 jours de la semaine.

## **REMERCIEMENTS**

Nous tenons à exprimer notre reconnaissance des opérateurs de formation, des associations et organisations professionnelles qui, tant dans les groupes de travail qu'au sein des commissions, nous ont aidés à construire le présent profil de formation spécifique.

**Paul BALANCIER**  
**Président de la Commission Consultative**  
**« Hôtellerie-Alimentation »**

**Joëlle BONFOND-PIEDBOEUF**  
**Nicole MONTIGNY-MILLING**  
**Chargées de mission**

## TABLE DES MATIERES

	Page	
Le métier	2	
Remerciements	3	
Table des matières	4	
	5	
Fonctions techniques	6	
Fonction 01	Acheminer les carcasses.	6
Fonction 02	Vérifier la traçabilité	7
Fonction 03	Diagnostiquer les critères de qualité des carcasses	8
Fonction 04	Découper	9
Fonction 05	Désosser	10
Fonction 06	Désosser et découper la viande de porc	11
Fonction 07	Désosser et découper - les bovins	12
	- les chevaux	

Fonctions transversales		13
Fonction 01	S'intégrer dans la vie professionnelle	13
		14
Fonction 02	Respecter les règles de sécurité et d'hygiène et les normes d'ergonomie	15
Fonction 03	Respecter les normes de qualité	16
Fonction 04	Respecter l'environnement	17
Fonction 05	Assurer la maintenance	18
Fonction 06	Se perfectionner	19

## I. FONCTIONS TECHNIQUES.

### Fonction 1 : Acheminer les carcasses

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1. Soulever, balancer et/ou guider les carcasses sur les palans.	1.1.1. Vérifier le bon « accrochage » des carcasses.	CM	
	1.1.2. Utiliser les techniques et le matériel de manutention.	CM	
	1.1.3. Appliquer les normes d'ergonomie.	CM	
1.2. Peser les carcasses.	1.2.1. Utiliser les techniques adéquates.	CM	
	1.2.2. Utiliser le matériel adéquat.	CM	

**Fonction 2 : Vérifier la traçabilité des carcasses**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
2.1. Identifier les carcasses ou demi-carcasses.	2.1.1. Décrypter les étiquettes d'identification.	CM	
	2.1.2. Identifier les codes utilisés.	CM	
	2.1.3. <i>Contrôler scrupuleusement l'adéquation entre les bons de livraison et le certificat de traçabilité.</i>	CEP	
2.2. Respecter l'étiquetage.	2.2.1. Etre conscient de l'importance capitale de l'étiquetage légal.	CM	
2.3. Consigner les numéros d'identification de l'animal sur un listing manuel ou informatique.	2.3.1. <i>Vérifier la conformité des données.</i>	CEP	
	2.3.2. Ecrire lisiblement dans le cas d'un listing manuel .	CM	
	2.3.3. Respecter l'ordre de traitement des données.	CM	
	2.3.4. <i>Encoder les données, le cas échéant.</i>	CEP	

**Fonction 3 : Diagnostiquer les critères de qualité des carcasses**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
3.1. Signaler les carcasses endommagées.	3.1.1. Etre attentif à l'état des carcasses.	CM	L'apprenant(e) repère les anomalies courantes.
	3.1.2. Requérir l'avis du responsable d'atelier en cas de doute.	CM	Il/ elle fait preuve de rapidité dans la transmission de l'information.
3.2. Contrôler les températures.	3.2.1. Connaître et respecter les températures légales.	CM	
	3.2.2. Utiliser un thermomètre- sonde pour s'assurer que la chaîne du froid n'est pas rompue.	CM	
3.3. Participer à l'évaluation de la qualité de la viande et au tri des morceaux destinés à la charcuterie.	3.3.1. <i>Apprécier la fraîcheur en fonction de la couleur de la viande.</i>	CEP	
3.4. Informer le responsable de la chaîne en cas de problèmes de conformité.	3.4.1. Appréhender les problèmes.	CM	Il/ elle appréhende les problèmes rencontrés habituellement.
	3.4.2. Etre conscient de ses responsabilités.	CM	Il/ elle informe rapidement le responsable.
	3.4.3. <i>Respecter et appliquer les procédures de l'entreprise .</i>	CEP	



## **Fonction 4 : Découper**

<b>ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ</b>	<b>COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CLAS. COMP.</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES</b>
4.1. Pratiquer la découpe primaire des carcasses .	4.1.1. Identifier les différentes carcasses.	CM	
	4.1.2. Appliquer les techniques spécifiques de découpe selon les carcasses.	CM	
	4.1.3. Utiliser correctement et avec précision les scies, couteaux et autre matériel de découpe.	CM	
	4.1.4. Lire le poids des coupes sur les balances informatisées.	CM	
4.2. Pratiquer la découpe secondaire.	4.2.1. Portionner en fonction des consignes ( poids et type).	CM	
	4.2.2. <i>Vérifier la qualité de la viande découpée en conformité avec le cahier des charges.</i>	CEP	
	4.2.3. Intervenir adéquatement lors d'une anomalie ( abcès, ...).	CM	Il/ elle intervient dans le cadre des anomalies courantes.
4.3. Enregistrer des données.	4.3.1. Mettre en mémoire le poids indiqué par la balance.	CM	
	4.3.2. Le reporter dans le cahier de commandes .	CM	
	4.3.3. <i>Mettre en mémoire le détail d'une commande pour éviter les pertes de temps.</i>	CEP	

**Fonction 5 : Désosser.**

<b>ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ</b>	<b>COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CLAS. COMP.</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES</b>
5.1. Séparer, parer, peler les différentes pièces de viande.	5.1.1. Identifier les différentes pièces de viande .	CM	
	5.1.2. Appliquer les techniques de désossage et de parage.	CM	
5.2. Classer les morceaux suivant les différentes catégories.	5.2.1. Identifier les différentes catégories.	CM	
	5.2.2. Classer avec ordre et rigueur.	CM	
5.3. Trier les os .	5.3.1. Appliquer la législation en vigueur.	CM	

**Fonction 6 : Désosser et découper la viande de porc**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
6.1. Préparer à la découpe.	6.1.1. Couper les pattes.	CM	
	6.1.2. Couper la tête.	CM	
6.2. Désosser et découper les différentes parties du porc.	6.2.1. Vérifier le PH au moyen de la sonde.	CM	
	6.2.2. Découper et dégager les côtes, les épaules, les jambons, la poitrine.	CM	
	6.2.3. Découper en fonction de la destination ( 2 sortes de découpe pour la charcuterie, 1 pour la boucherie).	CM	
	6.2.4. Respecter le cahier des charges.	CM	

**Fonction 7 : Désosser et découper - les bovins  
- les chevaux**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
7.1. Séparer les avants et les arrières.	7.1.1. Découper les quartiers avants.	CM	
	7.1.2. Découper les quartiers arrières.	CM	
	7.1.3. Identifier les différents quartiers découpés.	CM	
	7.1.4. Séparer les bas morceaux.	CM	
7.2. Désosser les différents quartiers.	7.2.1. Identifier les différentes parties .	CM	
	7.2.2. Réaliser la découpe subséquente selon le cahier des charges.	CM	
7.3. Trier les os des bovins en fonction de leurs risques.	7.3.1. Appliquer la législation en vigueur concernant les MRS.	CM	

## I. FONCTIONS TRANSVERSALES.

### Fonction 1 : S'intégrer dans la vie professionnelle

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
1.1. S'adapter aux exigences et aux conditions de travail du métier.	1.1.1. Faire preuve des qualités physiques inhérentes au métier : ➤ résister au froid, à l'humidité et aux odeurs ; ➤ pouvoir marcher, grimper, se pencher ; ➤ se tenir debout et en équilibre stable pendant une longue période (nettoyage, coupe et parage) ; ➤ coordonner ses membres et sa vision ( adresse manuelle) ; ➤ ne pas être dégoûté par le sang ; ➤ agir avec la précision la plus rigoureuse pour éviter les accidents.	CM	
	1.1.2. Respecter la hiérarchie.	CM	
	1.1.3. Appliquer les consignes générales et celles particulières de l'entreprise.	CM	
1.2. Travailler en équipe.	1.2.1. Assumer son travail en respectant le travail des autres.	CM	
	1.2.2. <i>Instaurer et entretenir de bonnes relations de travail avec ses collègues.</i>	CEP	
	1.2.3. <i>Aider un collègue en difficulté.</i>	CEP	
1.3. S'adapter au rythme de la chaîne de production.	1.3.1. <i>Respecter la cadence.</i>	CEP	
	1.3.2. Exécuter des gestes précis dans un ordre précis.	CM	

	1.3.3. Etre conscient que le moindre manquement peut influencer le résultat total de la production.	CM	
1.4. S'adapter à des opérations de type et de durée différents.	1.4.1. <i>Evaluer ses forces et ses faiblesses.</i>	CEP	
	1.4.2. <i>Adapter les techniques aux différents types de production.</i>	CEP	
1.5. Se situer dans la chaîne alimentaire.	1.5.1. <i>Etre conscient des conséquences de la bonne marche de son travail sur la santé du consommateur.</i>	CEP	

**Fonction 2 : Respecter les règles de sécurité et d'hygiène et les normes d'ergonomie.**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
2.1. S'adapter aux règlements et normes en vigueur.	2.1.1. Appliquer les législations sur le traitement Des denrées.	CM	
	2.1.2. <i>Etre conscient que le non- respect des législations entraîne des dangers d'ordres sanitaire et commercial.</i>	CEP	
	2.1.3. Appliquer, selon la législation en vigueur : ➤ les règles d'hygiène personnelle et professionnelle, ➤ les règles de sécurité, ➤ les normes de santé et d'ergonomie.	CM	
	2.1.4. Décrypter les pictogrammes.	CM	
2.2. Porter les vêtements de travail et de sécurité prévus par la législation.	2.2.1. Appliquer le règlement de travail.	CM	
2.3. Comprendre et respecter des procédures.	2.3.1. Remplir correctement les « check-lists ».	CM	
	2.3.2. Etre conscient que la signature des « check-lists » engage la personne physique.	CM	

**Fonction 3 : Respecter les normes de qualité**

<b>ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ</b>	<b>COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CLAS. COMP.</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES</b>
3.1. S'adapter aux normes de qualité en vigueur.	3.1.1. <i>Etre conscient de l'impact de la qualité de son travail sur la rentabilité de l'entreprise.</i>	CEP	
	3.1.2. Adapter la précision de son geste ( pas de coup de couteau dans la viande ! ).	CM	
	3.1.3. <i>Respecter la législation en vigueur.</i>	CEP	



**Fonction 4 : Respecter l'environnement**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
4.1. Procéder au tri des matières.	4.1.1. Pratiquer le tri des déchets.	CM	
	4.1.2. Appliquer la législation en matière de recyclage.	CM	
	4.1.3. Appliquer la législation particulière concernant les <b>M</b> atériaux à <b>R</b> isque <b>S</b> pécifié ( <b>MRS</b> ).	CM	

**Fonction 5 : Assurer la maintenance**

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLAS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
5.1. Entretien des machines et l'outillage.	5.1.1. Choisir les produits adéquats et appliquer les procédés de nettoyage et de désinfection prônés par l'entreprise selon la législation en vigueur.	CM	
	5.1.2. Utiliser méticuleusement les hydronettoyeurs.	CM	
	5.1.3. Nettoyer les endroits à risque ( coins,...)	CM	
	5.1.4. Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors du nettoyage.	CM	
	5.1.5. Nettoyer et désinfecter son outillage personnel.	CM	
	5.1.6. Nettoyer et désinfecter le matériel collectif.	CM	
	5.1.7. Pouvoir effectuer le démontage et le remontage du matériel .	CM	
	5.1.8. Signaler les pièces défectueuses au technicien.	CM	
5.2. Entretien des locaux, frigos , chambres froides.	5.2.1. Identifier les produits spécifiques à chaque type de nettoyage et de désinfection.	CM	
	5.2.2. Appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection prônées par l'entreprise et la législation en vigueur.	CM	

**Fonction 6 : Se perfectionner**

<b>ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ</b>	<b>COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CLAS. COMP.</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES</b>
6.1. S'informer des nouveautés techniques et technologiques.	6.1.1. Rechercher les informations dans les foires alimentaires, les démonstrations professionnelles, les revues spécifiques au métier, ...	CEP	
	6.1.2. Se former aux nouvelles techniques et technologies.	CEP	
6.2. Répondre aux besoins de l'entreprise lorsqu'elle propose des formations .	6.2.1. Etre conscient que la qualité de son travail dépend aussi d'une formation actualisée.	CEP	