الجمهـوريـــة الجـزائـريـــة الديمقـراطيـــة الشعبيـــة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـــويـــن والتعليـــم المهنيـــين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National
De la
Formation Professionnelle

المعهد الوطـني
للتكـويـن المهـني

Référentiel des Activités Professionnelles

BOUCHERIE

Comité technique d'homologation
Visa N° : 344/06

CAP

Niveau II

2006

09. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tél) : 92.24.27/36 💻 (Fax) : 92.2 و.طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

I – Présentation de la spécialité :

Branche professionnelle : Industrie agro-alimentaire

Famille de métier :

Dénomination de la spécialité :

Le CAP en boucherie doit être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement et à la vente des produits carnés. Il devra être capable d'organiser et de gérer le point de vente.

Tâches essentielles :

Approvisionnement
Stockage
Transformation
Commercialisation
Entretien des locaux et du matériel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II – Conditions de travail :

Lieu de travail :

- Les entreprises artisanales (boucherie)
- Les entreprises de commerce de gros et demi-gros des viandes (Abattoir et grossiste)

Caractéristiques physiques :

- Bonne condition physique

Risque et maladies professionnelles :

- Blessures provoquées par les outils tranchants
- Bruit et odeur

Contacts sociaux :

- Il est en contact avec les fournisseurs, les clients et les éléments de son équipe de travail

Travail seul ou en équipe :

- Il travaille seul comme il peut le faire en équipe

III – Exigences de la profession :

Physique :

- Capacité de travailler dans un milieu à basse température
- Bonne acuité visuelle
- Rapidité et coordination motrice

Intellectuelle :

- Savoir lire et écrire

Contre-indications :

- Handicap physique grave
- Porteur sain de germe (staphylocoque)

IV – **Responsabilité de l'opérateur** :

Matérielle :

- Il est responsable du matériel qu'il utilise

Décisionnelle :

- Il est responsable des décisions à prendre

Morale :

- Responsable de la qualité du produit qu'il présente à la vente

Sécurité :

- Il est responsable de sa sécurité et de la sécurité de son équipe

V – **Possibilité de promotion** :

Accès aux postes supérieurs : peut être promu comme chef d'équipe dans une entreprise de commerce de gros et demi-gros

VI – **Formation** :

Age minimum : 17 ans

Condition d'admission : 9AF

Durée de la formation : 12 mois

Niveau de qualification : 2

Diplôme : CAP

Tableau des tâches et des opérations :

Tâches	Opérations
T1. Définition des besoins et identification des viandes et des produits carnés	**- Définir les besoins** **- Identifier les produits carnés (Traçabilité)**
T.2 Choix de la matière première, sélection des fournisseurs, chargement et transport	**- Choisir la matière première et le fournisseur** **- Transporter la marchandise**
T.3 Tenu des documents, négociation et commande	**- Etablir le livre de commande** **- Commander**
T.4 Réception des marchandises et contrôle de la livraison	**- Vérifier le bon de livraison** **- Contrôler la livraison et émettre d'éventuelles réserves**
T5 Rotation des stocks	**- Accrocher les carcasses** **- Préparer les carcasses**
T6 Rangement et protection des matières premières dans les chambres froides	**- Ranger** **- Protéger et conditionner**
T7 Contrôle du bon fonctionnement du matériel frigirifiques	**- Contrôler le matériel**
T8 Découpe des carcasses, désossage et séparation des morceaux	**- Fendre les carcasses (ovins)** **- Découper, désosser et séparer les morceaux de coupe (ovins- bovins)**
T9 Transformation des morceaux destinés à la vente	**- Préparer l'équipement, les couteaux et l'outillage** **- Effectuer les opérations de désossage et de tranchage** **- Effectuer les opérations complémentaires : hacher, attendrir, barder, ficeler, peser, farcir**
T10 Agencement du point de vente	**- Organiser, disposer et arranger le point de vente** **- Disposer les produits carnés dans les comptoirs** **- Entretenir les comptoirs et l'équipement**
T11 Service à la clientèle	**- Accueillir et s'enquérir des attentes et des besoins de la clientèle** **- Proposer, conseiller, vendre, préparer et conditionner** **- Compléter la vente**
T12 Entretien des locaux, des équipements	**- Choisir les produits et les matériaux** **- Nettoyer et désinfecter le matériel,**

et des matériaux	**l'outillage utilisé, les équipements et les locaux** **- Veiller à l'hygiène du personnel**

Description des tâches :

Tâche 1. : Définition des besoins et identification des produits carnés :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Définir les besoins - Identifier les produits carnés	- A partir des stocks, des commandes, des ventes périodiques - Produits - A l'aide de la liste des fournisseurs	- Adéquation entre achats et ventes prévisionnelles - Choix conforme aux normes et critères d'appréciation, (âge, sexe, ossature, couleur, tenu de la viande et qualité de la graisse)

Tâche .2 : Choix de la matière première, sélection des fournisseurs, chargement et transport :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Choisir la matière première et le fournisseur - Transporter la marchandise	- A partir des consignes d'achats - A l'aide de la liste des fournisseurs -A l'aide de matériel de transport	- Conformité aux consignes : qualité – prix - Respect des règles de transport - Maintien de la qualité du produit

Tâche .3 : Tenu des documents, négociation et commande :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Etablir le livre de commande - Commander	- A partir des consignes des commandes - A partir des directives - A l'aide de cahiers des charges	- Commandes conformes aux consignes (qualité, prix, présentation) - Respect du cahier des charges (date, appellation et dénomination quantité et prix)

Tâche .4 : Réception des marchandises et contrôle de la livraison :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Vérifier le bon de livraison - Contrôler la livraison et	- A partir de document adaptés (commande et bons)	- Adéquation qualitative et quantitative des produits avec

émettre d'éventuelles réserves	- A l'aide de matériel de contrôle	la commande - Adéquation entre le bon et le produit.

Tâche 5 : Rotation des stocks :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Accrocher les carcasses - Préparer les carcasses	- A l'aide de réglementation - A l'aide d'équipements	- Respect de la réglementation - Respect du délais de maturation

Tâche 6 : Rangement et protection des matières premières dans les chambres froides:

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Ranger - Protéger	- A l'aide d'équipement et matériels de conservation - A l'aide de matériels de protection (film alimentaire) - A l'aide de réglementation	- Respect de la réglementation - Maintien des qualités organoleptiques - Rangement rationnel pour la rotation et la conservation optimale

Tâche 7 : Contrôle du fonctionnement du matériel frigorifique et de l'alimentation électrique :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Contrôler les matériaux	- A partir des consignes - A l'aide de réglementation	- Respect de la réglementation - Maintien des températures et de l'hygrométrie des chambres froide
-Contrôler le groupe électrogène	-A partir de fiche technique d'utilisation	-Bonne utilisation de la fiche technique

Tâche 8 : Découpe des carcasses désossage et séparation des morceaux :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Fendre les carcasses - Découper, désosser et séparer les morceaux de coupe	- A partir de la réglementation - A l'aide de matériels et outillage adaptés - A partir de matière d'œuvre - A partir d'un planning et consignes de travail	- Respect de la réglementation - Respect des règles de sécurité - Respect des consignes de travail - Qualité de l'exécution (dans les temps impartis, morceaux conformes, précision des gestes, bon enchaînement des opérations) - Respect des règles d'hygiène

Tâche 9 : Transformation des morceaux destinés à la vente :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Préparer l'équipement, les couteaux et l'outillage	- A partir de consignes	-Assemblage correct des accessoires sur les appareils - Vérification complète - Respect des modes d'utilisation - Respect des principes de sécurité
- Effectuer les opérations de désossage et de tranchage	- A l'aide de matériels et outillages adaptés - A l'aide de la matière d'œuvre - A partir de la réglementation - A partir d'un planning et consignes de travail	- Précision de la coupe - Parage correct et complet - Récupération maximale de la viande - Respect des principes d'hygiène et de sécurité - Respect du mode de fonctionnement des appareils - Uniformité des morceaux
- Effectuer les opérations complémentaires : Hacher, attendrir, barder, ficeler, peser, farcir	- A partir d'un planning et consignes de travail - A l'aide d'appareils et d'outillages appropriés - A l'aide de morceaux de détail	- Conformité des produits hachés et attendries par rapport aux exigences - Qualité de l'exécution (dans le temps impartis, précision des gestes, bon enchaînement des opérations) - Maintien de la qualité des produits - Respect des règles d'hygiène

		et de sécurité.

Tâche 10 : Agencement du point de vente :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Organiser, disposer et arranger le point de vente	- A partir de consignes - A l'aide de locaux adaptés - A l'aide d'équipement de présentation et de vente	- Bonne organisation - Agencement rationnel
- Disposer les produits carnés dans les comptoirs	- A partir de la réglementation - A l'aide des produits commercialisable - A l'aide de matériels de présentation, d'étiquetage et d'affichage - A l'aide de la politique commerciale de l'entreprise	- Aspect et attrait commercial - Présentation harmonieuse des comptoirs - Mise en place rationnelle - Bonne mise en valeur des produits - Respect du maintien de la qualité des produits - Affichage et étiquetage conforme à la réglementation et à l'optimisation des ventes - Approvisionnement continuel des comptoirs
- Entretenir les comptoirs et l'équipement	- A l'aide de matériels et produits specefiques . - A partir des consignes	- Maintien de la propreté - Matériel et équipements en état de fonctionnement - Entreposage approprié des denrées périssable.

Tâche 11 : Service à la clientèle :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Accueillir et s'enquérir des attentes et des besoins de la clientèle	- A partir de la politique commerciale de l'entreprise	- Tenue, attitude, comportement adaptés et correcte
- Proposer, conseiller, vendre, préparer et conditionner	- A partir de la réglementation - A l'aide de produits - A l'aide de matériels et outillage - A l'aide de matériaux de	- Conseils appropriés et nécessaires au maintien de la qualité et à l'utilisation culinaire - Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client

- Compléter la vente	conditionnement et d'emballage	- Vente effectuée à la satisfaction de la clientèle - Fidélisation du client

Tâche 12 : Entretien des locaux, des équipements et du matériel :

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performances
- Choisir les produits et les matériaux	- A partir de plan d'entretien et processus de mise en œuvre des produits commercialisables	- choix conforme
- Nettoyer et désinfecter le matériel, l'outillage utilisé, les équipements et les locaux	- A l'aide de matériels et produits	- Etat sanitaire satisfaisant - Maintien de la propreté - Matériels et outillages en état de fonctionnement et d'utilisation
-Veiller à l'hygiène du personnel	- A partir des règles d'hygiène - A l'aide d'affiche	- Etat sanitaire du personnel satisfaisant - Vérification quotidienne de l'état de propreté de la tenue - Respect des fréquences (hygiène des mains)

Analyse des risques professionnels :

Sources de danger	*Effets sur la santé*	*Moyens de prévention*
- Utilisation des appareils des outillages et du petit matériel tranchant et non tranchant	- Blessures - Hémorragie -Troubles musculo-squelettique	- Utilisation correcte
-Chutes dues aux sols glissants	-Fracture	- Contrôle médical
- Utilisation des produits d'entretien	- Allergies - Maladies respiratoires	- Contrôle médical
- Contact aux variations de température (chaud et froid)	- Sensibilité aux variations de température - Maladies professionnelles (dues aux bruits et aux odeurs)	- Vigilance
-Manipulation de la matière d'œuvre (contaminée)	-contamination (charbon, parasites, B-anthracis…)	- Contrôle médicale

Equipement et matériaux utilisés :

- Pour réaliser ses tâches le CAP en boucherie aura besoin de :

- Chambre froide
- Comptoir frigorifique (Présentoir)
- Groupe électrogène
- Balance
- Hachoir
- Couteaux
- Haches
- Crochets
- Papier d'emballage
- Aiguisoir
- L'embosseuse
- Scie électrique

Connaissances complémentaires :

- Pour pouvoir maîtriser les compétences relatives à la réalisation de ses taches, l'ouvrier en boucherie doit posséder les connaissances complémentaires des domaines suivants :

Domaines, Disciplines	*Limites des connaissances*
- Techniques d'expression	I- Rappel des principales notions en français II – Etude de texte, traitement de textes lié à la spécialité
- Informatique	I – Introduction à l'informatique * Notions fondamentales * Structure d'un micro-ordinateur II – Les systèmes d'exploitation * MS-DOS * Windows

	III – Traitement de texte et Excel * Word : - Présentation de Word - Mise en forme - Utilisation des tableaux - Mise en page et impression * Excel : - Présentation de la feuille de calcul - Utilisation des fichiers classeurs - Saisie de données et de formules - Mise en page et impression
- Mathématique	I – Notion fondamentales d'Algèbre : 1 – Nombres entiers 2 – Addition 3 – Soustraction 4 – Multiplication 5 – Division 6 – Calcul de pourcentage 7 – Calcul de puissance 8 – Calcul de la racine carré 9 – Calcul des fractions
- Physique	I – Dynamique * Masse * Poids * Unités de mesures * Incertitudes et leurs calculs II – Forces II – Electricité : * Notions d'électricité * Effet thermique du courant électrique
