

## FICHE D'INFORMATION

### BOUCHERIE - 5268

**Durée totale : 900 heures**

**DEP Passerelle FMS**

**Nbre de compétences : 14**

#### **1. Les principales tâches d'emploi :**

- Servir la clientèle.
- Respecter les normes de salubrité.
- Couper et désosser les viandes.
- Fabriquer des charcuteries cuites, crues, fumées ou salées.
- Préparer des plats cuisinés et des salades.

#### **2. Les produits fabriqués que le métier permet d'offrir :**

- Poulet pour le BBQ.
- Gamme de viandes à griller : côtelette, filet mignon, steak.
- Saucisses variées, pâté et terrine.

#### **3. Les principaux équipements utilisés en emploi et lors de la formation :**

- Couteau à désosser, cimeterre, etc.
- Balance.
- Scie à ruban.
- Emballeuse manuelle et automatique.
- Attendrisseur à bifteck et à rôti.
- Friteuse.
- Batteur-mélangeur.

#### **4. Les conditions de travail moins connues concernant :**

- Les risques pour la santé et la sécurité : coupures, maux aux jambes.
- L'environnement de travail particulier : plancher glissant, le froid.
- Les facteurs de stress : précision dans le travail, volume de travail.
- Les exigences sur le plan physique : travail debout, résistance au froid, odorat.
- Les exigences sur le plan affectif : esprit d'équipe, dextérité, bonne mémoire, bonne communication, initiative.

## FICHE D'INFORMATION

### BOUCHERIE - 5268

**5. Les matières scolaires principalement importantes pour ce DEP :**

- Le français est important pour la bonne compréhension.
- Bonne connaissance du système métrique et impérial.
- Les mathématiques pour le calcul des coûts.

**6. L'environnement de classe :**

- 80 % de l'enseignement se fait en atelier de boucherie et 20% en classe théorique.
- En grande partie, apprentissage individuel.

**7. Les habiletés ou aptitudes les plus recherchées pour ce type de DEP :**

- Politesse et courtoisie.
- Bonne santé, exempt d'allergies car en contact avec les aliments.
- Résistance au travail debout et travail au froid.
- Honnêteté dans l'exécution du travail.
- Esprit méthodique afin de bien organiser son travail.
- Être ordonné pour ne pas chercher inutilement.
- Bon sens de l'initiative car multitude de tâches complémentaires à exécuter.
- Bonne coordination motrice.

**8. Où vont travailler les étudiants de votre centre?**

- Abattoirs.
- Chaînes d'alimentation.
- Hôtels.
- Traiteurs.
- Hôpitaux.
- Salaisons et boucheries de quartier.
- Marchés de viandes et marchés publics.

**Autres sources de référence :**

- Site Gouv Canada :  
[http://www.servicecanada.gc.ca/fra/qc/emploi\\_avenir/statistiques/3413.shtml](http://www.servicecanada.gc.ca/fra/qc/emploi_avenir/statistiques/3413.shtml)
- Site de l'IMT :  
[http://imt.emploiquebec.net/mtg/inter/noncache/contenu/asp/mtg122\\_descrproufession\\_01.asp?lang=FRAN&Porte=1&cregncomp1=QC&cregncomp2=QC&PT4=53&aprof=3413&cregn=QC&PT1=4&type=01&motpro=pr%E9pos%E9+&PT2=21&pro=3413&PT3=10](http://imt.emploiquebec.net/mtg/inter/noncache/contenu/asp/mtg122_descrproufession_01.asp?lang=FRAN&Porte=1&cregncomp1=QC&cregncomp2=QC&PT4=53&aprof=3413&cregn=QC&PT1=4&type=01&motpro=pr%E9pos%E9+&PT2=21&pro=3413&PT3=10)