

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE

EN BOUCHERIE

INDUSTRIELLE

**Guide du compagnon
ou de la
compagne d'apprentissage**

EQ-5107-01 (01-2018)

Mars 2013

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de préposé ou préposée en boucherie industrielle, et dans le but de préciser les compétences à maîtriser en vue de la qualification professionnelle dans ce métier.

En 2018, le CSMOTA a apporté des modifications à la compétence relative à l'affilage des couteaux afin de l'adapter aux changements survenus dans l'industrie de la transformation des viandes et de la volaille.



ÉQUIPE DE PRODUCTION

Pierre Cloutier
Consultant
SEB-FORMATION

Monique Deslauriers
Conseillère
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

Amélie Marcoux
Coordonnatrice à la formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Marie-France Héroux
Coordonnatrice à la formation – Responsable de la mise à jour
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Lise Perron
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

COMITÉ D'ORIENTATION DES TRAVAUX

Pierre Cloutier
Consultant
SEB-FORMATION

Monique Deslauriers
Conseillère
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

Sylvain Forget
Superviseur des opérations
ATrahan Transformation inc.

Carl Grenier
Responsable des secteurs Alimentation et tourisme et Pêches
Direction générale de la formation professionnelle et technique
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Mario Maisonneuve
Président
TUAC, section locale 1991-P
Membre du conseil d'administration du CSMOTA

Amélie Marcoux
Coordonnatrice à la formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Lise Perron
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Denis Renaud
Directeur corporatif, ressources humaines
Olymel S.E.C.
Membre du conseil d'administration du CSMOTA

Jean-Claude Roy
Vice-président opérations et finances
Les Viandes Laroche inc.

**NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES PERSONNES QUI
ONT CONTRIBUÉ À L'ÉLABORATION DU PRÉSENT GUIDE**

Stéphane Berthiaume
Manœuvre remplaçant
Exceldor Coopérative

Benoît Billette
Consultant en découpe de viandes
Les Viandes Laroche inc.

Sylvain Forget
Superviseur des opérations
ATrahan Transformation inc.

Bernardino Gomes
Déosseur et formateur
Montpak International inc.

Carl Hilz
Directeur des ressources humaines
Les Viandes de la Petite Nation inc.

Pierre Lacoste
Boucher et vendeur
Les Viandes de la Petite Nation inc.

**NOUS TENONS ÉGALEMENT À REMERCIER LES PERSONNES QUI ONT PARTICIPÉ À
LA VALIDATION DU CONTENU DU PRÉSENT GUIDE**

Carl Beaulieu
Formateur
Déli-Porc inc.

Stéphane Berthiaume
Manœuvre remplaçant
Exceldor Coopérative

Benoît Billette
Consultant en découpe de viandes
Les Viandes Laroche inc.

Martin Charron
Contremaître et formateur
Les Viandes de la Petite Nation inc.

Guyline Daigle
Bouchère
Cargill inc.

Carl Hilz
Directeur des ressources humaines
Les Viandes de la Petite Nation inc.

Raynald Jodoin
Formateur
Olymel, S.E.C.

Jonathan Laframboise
Formateur
Agromex inc.

Marc Laprade
Chef d'équipe
L.G. Hébert et Fils Itée

Paul Melo
Contremaître
Les Viandes Or-Fil international inc.

Jean-Sébastien Michel
Directeur des ressources humaines
Olymel, S.E.C.

Alain Perry
Responsable de l'amélioration continue
Aliments Asta inc.

Nicole Vézina
Professeure ergonomiste
Université du Québec à Montréal
Centre de recherche interdisciplinaire sur la biologie, la
santé, la société et l'environnement (CINBIOSE)

Table des matières

PRÉSENTATION	1
LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE	3
Le Programme d'apprentissage en milieu de travail	3
La durée d'apprentissage	3
Le compagnon ou la compagne d'apprentissage	3
LE CARNET D'APPRENTISSAGE.....	7
Les compétences visées	7
Le tableau synthèse des compétences	7
Le plan individuel d'apprentissage	7
Les renseignements sur l'employeur	7
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES RELIÉES AU MÉTIER.....	9
LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE.....	11
Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.....	11
Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage	11
Recommandations	11
LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE	12
1. L'apprenti ou l'apprentie n'apprend que par elle-même ou lui-même.....	12
2. Chaque apprenti ou apprentie apprend à son propre rythme.....	12
3. L'apprenti ou l'apprentie veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager.....	12
5. L'apprenti ou l'apprentie apprend en se référant à ses expériences	13
LES QUATRE APPROCHES AFIN DE MOTIVER L'APPRENTI OU L'APPRENTIE.....	14
1. Évaluer les compétences acquises	14
3. Critiquer en précisant les points à améliorer.....	15
4. Encourager l'apprenti ou l'apprentie	15
L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL	16
L'évaluation en cours d'apprentissage	16
RECOMMANDATIONS APPLICABLES À CHACUN DES MODULES.....	22

Module 1.	Affilage d'un couteau	23
Module 2.	Préparation des carcasses	31
Module 3.	Traitement de la peau	39
Module 4.	Éviscération de carcasses	45
Module 5.	Parage de pièces de viande	51
Module 6.	Découpes primaires	57
Module 7.	Désossage de pièces de viande	63
Module 8.	Coupes de finition (secondaires)	69
Module 9.	Application de procédés d'insensibilisation et de saignées	75
ANNEXES		
Annexe 1 :	Risques reliés à la santé et à la sécurité du travail du préposé ou de la préposée en boucherie industrielle	83
Annexe 2 :	Outil en soutien au programme d'apprentissage en milieu de travail.....	105

Présentation

Le présent document s'adresse aux compagnons ou aux compagnes d'apprentissage qui, dans les entreprises, accueillent et supervisent des apprentis ou des apprenties dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail instauré par Emploi-Québec.

Le guide à l'intention du compagnon ou de la compagne d'apprentissage donne des indications et des suggestions sur le déroulement de la formation en entreprise.

En tout temps, le compagnon ou la compagne d'apprentissage peut communiquer avec le ou la responsable de l'apprentissage à Emploi-Québec pour compléter les renseignements contenus dans ce document et obtenir des réponses à ses questions.

La première partie rappelle au compagnon ou à la compagne d'apprentissage les grandes lignes du Programme d'apprentissage en milieu de travail, dont son rôle, ses responsabilités et les attitudes à démontrer en formation.

La seconde partie soumet des recommandations et des suggestions valables pour l'apprentissage de l'ensemble des modules du carnet d'apprentissage.

Nous vous invitons à lire ce document avant de commencer la supervision des apprentissages en milieu de travail. Votre volonté de prendre les moyens pour permettre l'accroissement des compétences est un gage d'excellence pour l'entreprise.

LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail auquel vous vous associez est un mode de formation en entreprise. D'une part, l'individu acquiert la maîtrise d'un métier au moyen d'une intégration organisée dans un milieu de travail sous la direction d'une personne, le compagnon ou la compagne d'apprentissage, exerçant déjà avec compétence ce métier. D'autre part, cet apprentissage en milieu de travail peut être complété, au besoin, par une formation hors production en établissement d'enseignement ou ailleurs, pour l'acquisition de compétences techniques et professionnelles pertinentes.

L'objectif du Programme d'apprentissage en milieu de travail est d'offrir à l'apprenti ou à l'apprentie un processus structuré et organisé de formation professionnelle propre à développer les compétences recherchées par le marché du travail. L'ensemble des dispositions relatives à la structure et à l'organisation de l'apprentissage au sein du Programme d'apprentissage en milieu de travail permet :

- ◇ de déterminer les compétences à acquérir en fonction des exigences du métier;
- ◇ d'élaborer un plan individuel d'apprentissage qui tient compte des besoins professionnels de l'apprenti ou apprentie mis en situation d'apprendre, tant en production que hors production;
- ◇ d'établir une entente relative aux compétences à acquérir en entreprise;
- ◇ d'offrir un suivi structuré des apprentissages, à la fois par le compagnon ou la compagne d'apprentissage de l'entreprise et par le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec;
- ◇ de reconnaître les compétences acquises en cours d'apprentissage.

La durée d'apprentissage

Le programme d'apprentissage peut s'étaler sur une période de un à trois ans pour la fonction de préparation des carcasses et de un à deux ans pour la fonction de découpe des viandes (découpes primaires ou coupes de finition), compte tenu de la complexité du métier, du rythme de l'apprenti ou de l'apprentie, et enfin, des possibilités offertes par l'entreprise.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage

Réussir cette démarche d'apprentissage en entreprise est un « art ». Le compagnon ou la compagne d'apprentissage est l'artisan de cette réussite et possède les qualités permettant de mener à bien cette tâche.

Vous êtes non seulement une personne d'expérience, apte à communiquer, mais aussi quelqu'un de reconnu dans son milieu de travail pour son bon jugement et sa maturité.

En production, vous êtes un maître pour l'apprenti ou l'apprentie. C'est vous qui préparez le travail à exécuter, qui suivez l'exécution, qui contrôlez la qualité du produit ou du service au fur et à mesure de la production selon les spécificités d'une clientèle à satisfaire.

Qui plus est, comme l'expérience le démontre, la personne qui accepte ce rôle en retire de nombreux avantages pour elle-même. Cette personne :

- ◇ développe son intérêt professionnel;
- ◇ a le désir de parfaire l'exercice de son métier;
- ◇ développe son sens des responsabilités;
- ◇ accroît sa confiance en elle.

LES PARCOURS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Un préposé ou une préposée en boucherie industrielle peut obtenir un certificat de qualification professionnelle lorsqu'il ou elle démontre la maîtrise de toutes les compétences essentielles liées à l'un ou l'autre des parcours de qualification qui correspondent aux fonctions de travail. Il est également possible d'obtenir une attestation de compétence pour n'importe quelle des compétences qui figurent dans l'un ou l'autre des parcours.

Les compétences propres à chacun des parcours sont présentées dans le tableau ci-dessous.

FONCTION DE PRÉPARATION DES CARCASSES	FONCTION DE DÉCOUPE DE VIANDES	
PARCOURS 1 : Préparation des carcasses	PARCOURS 2 : Découpe primaire	PARCOURS 3 : Coupe de finition
1 : Affiler un couteau 2 : Parer des carcasses 3 : Traiter la peau 4 : Éviscérer des carcasses 9* : Appliquer des procédés d'insensibilisation et de saignées*	1 : Affiler un couteau 5 : Parer des pièces de viande 6 : Effectuer des coupes primaires 7 : Désosser des pièces de viande	1 : Affiler un couteau 5 : Parer des pièces de viande 7 : Désosser des pièces de viande 8 : Effectuer des coupes de finition (secondaires)

* Compétence complémentaire (non obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle).

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail du préposé ou de la préposée en boucherie industrielle comporte deux carnets d'apprentissage, un pour la qualification professionnelle relative à la fonction de préparation des carcasses et un autre pour la qualification professionnelle relative à la fonction de découpe de viandes.

LE CARNET D'APPRENTISSAGE

Le carnet d'apprentissage est l'outil indispensable du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. Il rassemble les différents renseignements nécessaires à l'organisation des apprentissages et constitue l'unique document où sera consigné le détail des compétences professionnelles acquises en milieu de travail. Le carnet comprend les rubriques décrites ci-dessous.

Les compétences visées

Afin de préciser les compétences à maîtriser en milieu de travail, le carnet présente les éléments d'apprentissage regroupés sous forme de modules. Chaque module correspond à une compétence ou à un regroupement de tâches à exécuter en milieu de travail.

Les modules sont présentés de façon identique. Dans chacun d'eux figurent :

- ◇ la compétence visée;
- ◇ les attitudes et comportements professionnels;
- ◇ le contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé;
- ◇ les conditions d'évaluation;
- ◇ les critères qui permettent de juger de l'atteinte de la compétence.

Le tableau synthèse des compétences

Le tableau synthèse renvoie aux modules et donne une vue d'ensemble des compétences qui ont fait l'objet d'analyses à des fins d'apprentissage.

À l'aide de ce tableau synthèse, vous pouvez déterminer concrètement les besoins qui feront l'objet d'une entente relative à l'apprentissage.

Le plan individuel d'apprentissage

Grâce aux renseignements contenus dans le carnet, soit les compétences visées et le tableau synthèse, l'apprenti ou l'apprentie peut se situer en regard du métier, se donner un plan individuel d'apprentissage et suivre de façon systématique la progression de son apprentissage réalisé en milieu de travail.

Les renseignements sur l'employeur

Ces renseignements permettent de suivre le cheminement de l'apprenti ou apprentie à travers les divers lieux d'apprentissage où s'effectuera, s'il y a lieu, sa qualification.

Tableau synthèse des compétences reliées au métier*

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES				
1 Affiler un couteau	1.1 Préparer le couteau et le matériel d'affilage	1.2 Effectuer les opérations d'affilage	1.3 Évaluer la qualité de l'affilage	1.4 Maintenir le matériel en bon état	
2 Parer des carcasses	2.1 Organiser son travail	2.2 Enlever des morceaux	2.3 Effectuer le parage final	2.4 Acheminer les carcasses	2.5 Nettoyer et ranger
3 Traiter la peau **	3.1 Organiser son travail	3.2 Préparer le traitement	3.3 Effectuer le traitement	3.4 Nettoyer et ranger	
4 Éviscérer des carcasses	4.1 Organiser son travail	4.2 Retirer les viscères	4.3 Traiter les viscères	4.4 Nettoyer et ranger	
5 Parer des pièces de viande	5.1 Organiser son travail	5.2 Dégraisser des pièces	5.3 Corriger des imperfections	5.4 Nettoyer et ranger	
6 Effectuer des découpes primaires	6.1 Organiser son travail	6.2 Scier des morceaux	6.3 Découper des morceaux	6.4 Nettoyer et ranger	
7 Désosser des pièces de viande	7.1 Organiser son travail	7.2 Enlever les os et les parties indésirables	7.3 Séparer les muscles	7.4 Nettoyer et ranger	
8 Effectuer des coupes de finition (secondaires)	8.1 Organiser son travail	8.2 Couper des pièces	8.3 Effectuer la finition des pièces	8.4 Nettoyer et ranger	
9 Appliquer des procédés d'insensibilisation et de saignées (compétence complémentaire)	9.1 Organiser son travail	9.2 Insensibiliser l'animal	9.3 Saigner l'animal	9.4 Nettoyer et ranger	

* La qualification professionnelle peut être obtenue en acquérant certaines des compétences dans un des trois parcours présentés à la page 5 du présent document.

** Le traitement de la peau englobe les activités de traitement manuel telles que l'enlèvement de la peau d'un bœuf ou d'un veau et les activités de traitement effectuées à l'aide d'une machine (épilation, plumaison, brûlage, etc.).

LE RÔLE ET LES RESPONSABILITÉS DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE D'APPRENTISSAGE

Le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage a pour rôle d'assurer la formation et l'encadrement nécessaire à l'apprenti ou l'apprentie inscrit au Programme d'apprentissage en milieu de travail ainsi que de collaborer avec la représentante ou le représentant d'Emploi-Québec au succès du programme d'apprentissage

Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage

Les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage sont :

- ◇ d'accueillir l'apprenti ou l'apprentie dans le milieu du travail, s'il y a lieu, et de l'informer sur le fonctionnement de l'entreprise;
- ◇ de s'assurer de sa compréhension des règles de santé et de sécurité en vigueur dans l'entreprise;
- ◇ de montrer et de superviser les gestes professionnels de l'apprenti ou de l'apprentie;
- ◇ d'évaluer la maîtrise des tâches;
- ◇ d'attester, par sa signature, les compétences acquises;
- ◇ d'informer le représentant ou la représentante d'Emploi-Québec de l'évolution de l'apprenti ou de l'apprentie en regard de son apprentissage.

Recommandations

Au début de l'apprentissage, il est important d'apporter une attention particulière à l'accueil en établissant dès le départ une bonne relation entre vous et l'apprenti ou l'apprentie. Aussi est-il recommandé qu'une rencontre ait lieu pour assurer une compréhension commune du programme d'apprentissage.

Les points traités lors de ce premier contact, en présence du ou de la responsable de l'apprentissage à Emploi-Québec, pourraient servir à :

- ◇ définir les rôles et les responsabilités dévolus à chacun;
- ◇ s'assurer de la bonne compréhension des apprentissages prévus au plan individuel d'apprentissage;
- ◇ présenter le plan du suivi tout en observant que l'atteinte de chaque compétence n'est pas soumise à une durée déterminée et que l'apprentissage de chaque tâche se fait dans l'ordre qui convient à l'entreprise;
- ◇ rassurer l'apprenti ou l'apprentie sur sa capacité d'apprendre et atténuer ses craintes éventuelles relativement à l'évaluation des apprentissages et à l'attestation des compétences;
- ◇ répondre aux interrogations concernant la structure et le fonctionnement de l'entreprise ainsi que la santé et la sécurité au travail.

LES CINQ PRINCIPES À RETENIR POUR FACILITER L'APPRENTISSAGE

Comment apprendre en travaillant?

Expliquons quelques principes pédagogiques pour faciliter votre tâche, qui est de montrer ou de superviser les gestes professionnels de l'apprenti ou l'apprentie.

1. L'apprenti ou l'apprentie n'apprend que par elle-même ou lui-même

Vous pouvez expliquer et procéder à des démonstrations. C'est une bonne façon de faire comprendre. Si vous ne faites que ça, vous n'avez pas montré votre métier. Montrer son métier, c'est faire accomplir, étape par étape, les gestes du métier. L'apprenti ou l'apprentie démontre sa compréhension par la maîtrise de ces gestes.

2. Chaque apprenti ou apprentie apprend à son propre rythme

Le temps requis pour comprendre une tâche et développer les habiletés propres à un métier varie d'une personne à une autre. Si vous donnez le temps nécessaire à chacun pour apprendre, tous peuvent parvenir à la même compétence recherchée dans l'exercice d'une tâche.

3. L'apprenti ou l'apprentie veut s'assurer de la pertinence d'un apprentissage avant de s'y engager

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage motive mieux quand, à l'aide du carnet d'apprentissage, il ou elle :

- ◇ présente ce que l'apprenti ou l'apprentie pourra exécuter comme travail après sa formation;
- ◇ explique les étapes à franchir;
- ◇ dévoile les moyens à prendre pour que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise la tâche.

L'apprenti ou l'apprentie désire connaître le but à atteindre. D'où l'importance d'un plan individuel d'apprentissage qui illustre globalement la formation professionnelle.

4. L'apprenti ou l'apprentie apprend et retient mieux quand il ou elle se sent responsable de sa formation

En effet, c'est lui ou elle :

- ◇ qui apprend;
- ◇ qui doit maîtriser les compétences nouvelles;
- ◇ qui peut exprimer ses besoins.

L'apprenti ou l'apprentie préfère une formation ajustée à ses besoins professionnels mis en adéquation avec ceux de l'entreprise.

Le répondant ou la répondante d'Emploi-Québec et le compagnon ou la compagne d'apprentissage conseillent quant à l'apprentissage des compétences nouvelles.

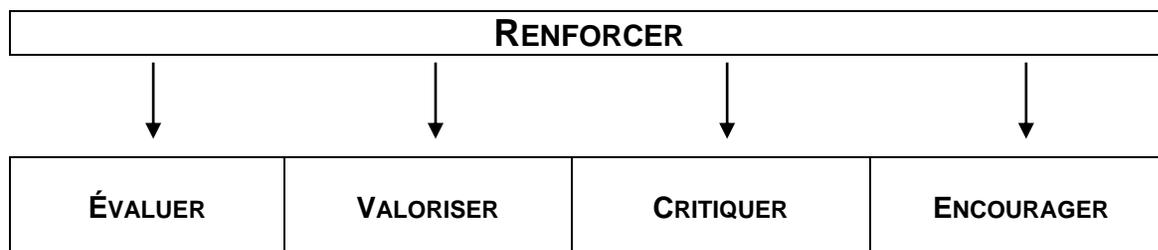
5. L'apprenti ou l'apprentie apprend en se référant à ses expériences

Nous croyons qu'il n'y a pas lieu de penser que l'adulte apprend moins que l'enfant. Il apprend tout aussi bien, mais à sa façon. Ainsi, c'est en se référant à ses expériences passées que l'apprenti ou l'apprentie choisit, parmi les savoirs nouveaux, ce qui mérite d'être retenu.

Quand vous faites appel au connu et au passé de l'adulte pour greffer un nouveau savoir, vous lui permettez de mieux intégrer l'apprentissage.

LES QUATRE APPROCHES AFIN DE MOTIVER L'APPRENTI OU L'APPRENTIE

Quelles approches devez-vous choisir pour motiver l'apprenti ou l'apprentie?



L'apprenti ou l'apprentie recherche chez vous :

- ◇ les attitudes positives;
- ◇ les gestes qui renforcent l'apprentissage.

Afin d'être positif et de renforcer les connaissances nouvelles, vous êtes appelé à suivre un processus en quatre étapes :

- ◇ évaluer les compétences acquises;
- ◇ valoriser l'apprenti ou l'apprentie;
- ◇ critiquer en précisant les points à améliorer;
- ◇ encourager l'apprenti ou l'apprentie.

1. Évaluer les compétences acquises

Évaluer, c'est porter une appréciation sur l'apprentissage.

Cette appréciation s'effectue en contrôlant chez l'apprenti ou l'apprentie l'une ou l'autre des acquisitions suivantes :

- ◇ l'utilisation des nouvelles connaissances dans le travail;
- ◇ les comportements professionnels dans les divers aspects du métier;
- ◇ la maîtrise du geste professionnel nouvellement acquis.

2. Valoriser l'apprenti ou l'apprentie

Valoriser, c'est reconnaître les efforts et les résultats d'une personne.

En vue d'assurer l'efficacité et la progression de l'apprenti ou l'apprentie, cette valorisation doit être positive et structurée. Elle doit :

- ◇ s'appuyer sur des faits concrets;
- ◇ s'exprimer par des exemples;
- ◇ souligner les habiletés maîtrisées.

3. Critiquer en précisant les points à améliorer

Critiquer, c'est préciser les points faibles qu'il est possible d'améliorer.

Cette critique doit représenter une expérience enrichissante pour l'apprenti ou l'apprentie. Pour être constructive, elle doit être présentée peu après le geste qui vient d'être fait.

Cette critique est constructive si elle sert de complément à l'apprentissage par :

- ◇ la détermination des points faibles;
- ◇ la présentation des bons exemples;
- ◇ la suggestion de moyens correctifs.

4. Encourager l'apprenti ou l'apprentie

Encourager, c'est motiver quelqu'un à poursuivre sa formation.

Afin que cet encouragement repose sur des faits concrets, vous devez :

- ◇ énumérer les éléments de compétence maîtrisés;
- ◇ signaler à la personne les conséquences qu'aura sa nouvelle formation pour l'entreprise;
- ◇ souligner l'efficacité obtenue au travail.

L'ÉVALUATION DE L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Évaluer l'apprentissage, c'est mesurer les changements au travail apportés par l'apprentissage, pour mieux les juger et prendre les décisions qui s'imposent. Deux aspects de l'évaluation sont considérés ici, soit l'évaluation en cours d'apprentissage et le suivi du Programme d'apprentissage.

L'évaluation en cours d'apprentissage

En cours d'apprentissage, vous et l'apprenti ou l'apprentie évaluez :

- ◇ les gestes à faire pour améliorer la maîtrise des tâches;
- ◇ les correctifs à apporter selon les difficultés éprouvées;
- ◇ l'atteinte des compétences décrites au carnet d'apprentissage.

Comme l'indique le carnet, les conditions et les critères d'évaluation permettent à tous les compagnons et compagnes d'apprentissage de juger sur une même base l'atteinte de la compétence visée.

Si l'apprenti ou l'apprentie maîtrise un des éléments d'apprentissage, il ou elle passe à l'étape suivante. Si, par ailleurs, une difficulté survient, vous et l'apprenti ou l'apprentie devez rechercher les correctifs appropriés, réorganiser la démarche d'apprentissage et prolonger l'expérience jusqu'à la maîtrise de la tâche.

Étant donné que cette façon d'évaluer fait partie intégrante de l'apprentissage et qu'elle vous permet des ajustements en cours de route, l'on peut croire que ce procédé augmente l'efficacité de l'apprentissage en ne laissant rien au hasard.

En cours d'apprentissage, vous confirmez la réalisation satisfaisante de chacun des éléments d'apprentissage en apposant vos initiales dans le carnet. Grâce à des exercices constants, l'apprenti ou l'apprentie progresse jusqu'à ce qu'il ou elle puisse démontrer l'intégration de tous les éléments d'apprentissage et ainsi, la maîtrise de la compétence.

Toutes les signatures sont nécessaires pour confirmer l'atteinte de chacune des compétences.

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail

Le suivi du Programme d'apprentissage en milieu de travail relève de la responsabilité d'Emploi-Québec. Celle-ci, pour réaliser ce suivi de façon efficace, évalue l'ensemble de la démarche, soit :

- ◇ la progression de l'apprenti ou de l'apprentie;
- ◇ le respect par le compagnon ou la compagne d'apprentissage des exigences liées à son rôle;
- ◇ le rôle et les responsabilités du compagnon ou de la compagne d'apprentissage;
- ◇ le déroulement général de l'entente;
- ◇ la pertinence du Programme d'apprentissage en milieu de travail au regard des besoins.

Cette évaluation est délicate, mais indispensable au développement harmonieux du programme d'intervention. Délicate puisqu'elle concerne des personnes responsables à divers titres. Indispensable parce que la rétroaction augmentera l'expertise des uns et des autres et permettra de réajuster le Programme d'apprentissage en milieu de travail.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage contribue à cet exercice par ses commentaires quant au processus, à la qualité des instruments, voire à l'adéquation des apprentissages en fonction des besoins exprimés au départ par les parties.

RECOMMANDATIONS POUR L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Cette partie est un complément d'information pour l'apprentissage en milieu de travail. Elle constitue un document de référence à l'usage du compagnon ou de la compagne d'apprentissage. Elle comprend différentes indications et suggestions destinées à vous venir en aide. Ces remarques peuvent, d'une part, vous aider à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, vous faciliter les tâches liées à l'encadrement de l'apprenti ou apprentie.

Une première section rassemble des considérations d'ordre général applicables à l'ensemble des modules. Celles-ci couvrent différents aspects tels que les règles de santé et de sécurité.

Par la suite, pour chacun des modules que comporte le carnet d'apprentissage, on trouve diverses explications et suggestions quant aux préalables et à la progression des apprentissages.

On présente également diverses façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail. Ainsi, pour chacune des compétences, des suggestions sont faites quant aux stratégies et aux moyens à mettre en place de manière à atteindre le niveau de performance recherché. En outre, ces indications devraient aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à planifier le temps devant être consacré à l'encadrement de l'apprenti ou apprentie.

Enfin, à la fin de chacun des modules, un espace est réservé afin que vous puissiez consigner des remarques quant à l'approche utilisée, aux activités d'apprentissage mises en place, ou encore, aux difficultés particulières éprouvées par un apprenti ou une apprentie.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENSEMBLE DES MODULES

Les paragraphes qui suivent contiennent les recommandations applicables à l'ensemble des modules. Les recommandations propres aux différentes tâches apparaissent dans chacun des modules.

L'hygiène et la salubrité

Les entreprises doivent prendre plusieurs moyens pour assurer la qualité et l'innocuité des viandes dans un contexte où les marchés d'exportation prennent de plus en plus d'importance et où la préoccupation des consommateurs pour leur santé est grandissante.

En vertu du règlement sur les aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), la formation en hygiène et salubrité alimentaires est réglementée et obligatoire, notamment pour les manipulateurs d'aliments, et elle doit être donnée par des formateurs autorisés à un certain nombre de personnes qui veillent au maintien de l'hygiène et de la salubrité alimentaires. Généralement, l'entreprise élabore aussi une formation en hygiène et salubrité, en lien avec la réglementation, qui est donnée aux employés de façon périodique. De plus, depuis un moment déjà, les entreprises ont mis en œuvre les principes du système Analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC), mieux connu sous l'acronyme anglais HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Le système HACCP est mondialement reconnu ; il repose sur des bases scientifiques et a pour objectif premier de prévenir, de réduire ou d'éliminer les risques biologiques, chimiques et physiques pour la salubrité des aliments. En fait, tous les établissements de transformation des viandes agréés en vertu du Règlement sur l'inspection des viandes du gouvernement du Canada ont l'obligation de mettre en œuvre un système HACCP établi conformément aux exigences du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Par ailleurs, l'implantation de normes reconnues par l'organisme Global Food Safety Initiative (GFSI) telles que « Safe Quality Food » (SQF) sont requises par plusieurs clients canadiens ou étrangers et elles sont donc mises en œuvre dans un nombre grandissant d'entreprises de transformation des viandes. Ces normes précisent des exigences ou en ajoutent à celles du HACCP, telles celles qui concernent la réalisation d'audits internes.

Il est important que l'apprenti ou l'apprentie comprenne dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés, et qu'il ou elle distingue clairement les diverses zones et respecte le cheminement de circulation.

En ce qui concerne la traçabilité des produits, des initiatives privées existent déjà dans le domaine des viandes au Québec; le secteur porcin semble particulièrement dynamique sur ce plan, mais la majorité des entreprises au Québec ne possèdent pas encore un système à cette fin.

En plus de toutes ces normes et dispositions, les entreprises sont assujetties aux lois canadiennes et québécoises qui visent à assurer le bien-être animal, ou encore, la qualité et l'innocuité des viandes. La Loi sur la santé des animaux du gouvernement fédéral contient des dispositions qui visent à éviter les souffrances indues faites aux animaux au cours du transport, la Loi sur l'inspection des viandes du gouvernement fédéral contient des dispositions réglementaires et volontaires qui protègent les animaux destinés à l'alimentation durant la manipulation et l'abattage, tandis que la Loi sur les produits alimentaires du gouvernement du

Québec s'intéresse au transport, à la garde, à l'abattage et à la salubrité. Les entreprises doivent aussi appliquer certains programmes d'inspection tels que le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) lié à la surveillance des opérations d'éviscération en conformité avec le HACCP.

Les règles de santé et de sécurité en milieu de travail

Certaines règles générales sont appliquées dans les entreprises pour prévenir les accidents et fournir aux travailleurs et aux travailleuses un milieu agréable. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit veiller à ce que l'apprenti ou l'apprentie prenne rapidement connaissance des règlements de l'entreprise visant à éviter les accidents et à favoriser l'acquisition de bonnes habitudes de travail au sein d'une équipe. On s'assurera également que l'apprenti ou l'apprentie prend connaissance de l'ensemble des renseignements contenus dans l'annexe sur les risques pour la santé et à la sécurité du travail liés au métier de préposé ou préposée en boucherie industrielle, annexe insérée dans chacun des carnets d'apprentissage et dans le présent guide.

Le délai d'exécution de la tâche

La notion de délai d'exécution doit être introduite de façon progressive par le compagnon ou la compagne d'apprentissage. Au début de l'apprentissage, il ou elle doit mettre l'accent non pas sur la rapidité d'exécution, qui s'acquiert avec le temps, mais bien sur l'acquisition des méthodes et des techniques de base ainsi que sur la qualité du travail effectué. Cette façon de faire encouragera l'apprenti ou l'apprentie et lui permettra de bien apprendre et comprendre le métier. Les apprentis ou apprenties devront d'abord respecter les spécifications, puis, progressivement, les délais d'exécution que l'on peut raisonnablement attendre d'un débutant ou d'une débutante. L'attestation de la compétence se fera lorsque l'apprenti ou l'apprentie aura intégré tous les éléments d'apprentissage liés à une compétence avec la cadence appropriée.

L'accès des femmes au milieu de travail

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprentie dispose de vêtements de travail à sa taille et qu'elle a accès à des installations adaptées, c'est-à-dire un vestiaire et une salle de toilettes. De plus, il est du devoir du compagnon ou de la compagne d'apprentissage d'assurer à l'apprentie une intégration harmonieuse auprès de ses collègues de travail. On remarque que les travailleurs, dans un milieu majoritairement masculin, ne sont pas toujours préparés à recevoir une collègue. Différents comportements, qui vont du scepticisme à l'hostilité, peuvent alors s'observer. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit veiller à ce que l'apprentie ne soit pas victime d'exclusion ou d'isolement en raison de son sexe.

L'organisation et la progression de l'apprentissage

L'enchaînement des modules du Programme d'apprentissage en milieu de travail a été conçu de manière à respecter une certaine progression des apprentissages. Cette progression repose sur le niveau de complexité des tâches à accomplir. Donc, idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir réalisé l'apprentissage d'un module, ou être en voie de le réaliser, avant de passer au suivant.

L'organisation de travail étant propre à chaque entreprise, il est impossible de déterminer une progression unique d'apprentissage pour tous les apprentis ou toutes les apprenties. Puisque le compagnon ou la compagne d'apprentissage connaît bien l'organisation ainsi que les possibilités de l'entreprise et de l'apprenti ou de l'apprentie, c'est à cette personne que revient le rôle d'assurer une progression satisfaisante et enrichissante des apprentissages.

Généralement, en début d'apprentissage, on confie des tâches simples à l'apprenti ou à l'apprentie. Le niveau de complexité et de difficulté augmente à mesure que la personne effectue son travail de façon satisfaisante.

Dans un premier temps, une supervision immédiate permet au compagnon ou à la compagne d'apprentissage de montrer les gestes appropriés, de répondre aux questions, de vérifier si le travail est correctement effectué et de corriger les erreurs au besoin. Dans un second temps, lorsque l'apprenti ou l'apprentie commence à effectuer son travail de façon adéquate, la supervision pourra être moins étroite afin de favoriser le développement de son autonomie.

Un juste équilibre entre la supervision et l'autonomie permet à l'apprenti ou à l'apprentie de progresser et au compagnon ou à la compagne d'apprentissage d'apporter les corrections nécessaires, de répondre aux questions, d'apprécier la qualité, la méthode et la rigueur dans l'exécution des tâches et le respect des délais d'exécution.

Lorsque les tâches sont effectuées selon les normes fixées dans le carnet d'apprentissage, il est possible pour le compagnon ou la compagne d'apprentissage d'en évaluer la maîtrise.

La démarche d'évaluation

L'apprentissage comporte deux types d'évaluation : les initiales apposées dans le carnet d'apprentissage (évaluation de l'apprentissage au quotidien) et la confirmation, également dans le carnet d'apprentissage, de l'atteinte de la compétence. Chaque type d'évaluation possède des caractéristiques que le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit prendre en compte dans le processus d'évaluation.

- ◇ Les initiales du compagnon ou de la compagne d'apprentissage apposées dans le carnet attestent que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise les éléments de compétence selon les conditions et les critères énoncés dans le carnet d'apprentissage ainsi que dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.
- ◇ Les initiales du compagnon ou de la compagne d'apprentissage dans le carnet doivent être apposées à côté de chacun des éléments de compétence.
- ◇ La confirmation, dans le carnet, de l'atteinte de la compétence confirme la capacité de l'apprenti ou de l'apprentie d'exécuter la tâche dans son ensemble.

RECOMMANDATIONS APPLICABLES À CHACUN DES MODULES

Les recommandations particulières veulent aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à organiser l'encadrement de l'apprenti ou l'apprentie. Elles précisent et enrichissent les compétences à acquérir telles qu'elles sont décrites dans le carnet. Elles ont valeur de conseil et se présentent sous trois rubriques :

- ◇ **Les préalables** indiquent ce sur quoi l'attention du compagnon ou de la compagne d'apprentissage doit porter en début d'apprentissage, afin d'en garantir le succès.
- ◇ **Les précisions sur les éléments de la compétence** servent à éclairer et compléter l'information inscrite dans le carnet.
- ◇ **La confirmation de l'atteinte de la compétence** fournit des indications pour aider le compagnon ou la compagne d'apprentissage à évaluer s'il y a maîtrise de la compétence par l'apprenti ou l'apprentie. À l'aide de ces indications, vous pouvez évaluer si l'apprentissage est complété.

Module 1

Affilage d'un couteau

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Affiler un couteau.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'affilage.
- ◇ Conscience de l'importance d'un couteau bien affilé.
- ◇ Souci de préserver le matériel.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Préoccupation constante pour la vérification de la qualité de l'affilage.

PRÉALABLES

L'affilage d'un couteau peut être effectué avec un fusil ou un module à broches croisées (affleureur en forme de X). Certains modules à broches croisées peuvent être installés de façon permanente sur les lignes de production alors que d'autres sont entre les mains des travailleurs.

Avant de lui confier des tâches d'affilage d'un couteau, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques.

Avant d'entreprendre la formation, assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie comprend bien l'importance de cette formation en lui faisant voir les liens qui existent entre la qualité des coupes, la quantité d'efforts à fournir afin de prévenir les troubles musculosquelettiques et le bon état du matériel. L'apprenti ou l'apprentie devrait avoir à sa disposition, avant d'amorcer ses apprentissages, un matériel propre et un couteau bien aiguisé.

L'affilage effectué à l'aide d'un fusil est une compétence dont l'acquisition nécessite du temps, car elle est plus complexe à exécuter que l'affilage avec un module à broches croisées. Le développement de la sensation tactile, l'acquisition du geste adéquat, la coordination des gestes, la capacité de trouver la bonne vitesse, tout cela exige de la pratique, de la patience et du temps.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.1 Préparer le couteau et le matériel d'affilage	1	2	3
◇ Repérage juste du type de couteau et du matériel d'affilage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification complète de l'état du couteau en ce qui a trait : – à l'angle du tranchant, – à l'état du fil, – à la présence de bavures ou de morfil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification complète de l'état du matériel d'affilage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification complète de la propreté du couteau et du matériel d'affilage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.1 DE LA COMPÉTENCE
<p>En ce qui concerne l'apprentissage :</p> <p>Cet élément de compétence est l'occasion pour l'apprenti ou l'apprentie de se familiariser avec le matériel d'affilage et les couteaux utilisés dans l'entreprise. Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les caractéristiques et les fonctions du matériel d'affilage et des couteaux.</p> <p>Les difficultés d'apprentissage de l'affilage d'un couteau sont surtout reliées au fait qu'il est impossible de voir à l'œil nu ce qui se passe sur le couteau. C'est pourquoi il serait judicieux de recourir à des illustrations qui permettraient de visualiser différents états du fil et la présence de morfil sur un couteau. En ce sens, le <i>Lexique visuel de la boucherie industrielle</i> et le manuel <i>Affilage de couteaux en boucherie industrielle</i> du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) pourraient être des références utiles à l'apprenti ou à l'apprentie.</p> <p>Il serait utile d'inculquer à l'apprenti ou à l'apprentie des notions de base en aiguisage afin qu'il comprenne comment cette étape permet de donner l'angle au taillant et de faire sortir le fil. Il faudrait aussi que l'apprenti ou l'apprentie puisse établir des liens entre, d'une part, les états du fil, et, d'autre part, les opérations d'affilage ou les tâches d'abattage et de découpe.</p> <p>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</p> <p>Avant de conclure à la maîtrise de l'élément de la compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est en mesure de bien évaluer l'état d'un couteau (caractéristiques du taillant et état du fil). Assurez-vous également qu'il ou elle applique les procédures prévues pour la préparation et le nettoyage du matériel d'affilage et des couteaux.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.2 Effectuer les opérations d'affilage	1	2	3
◇ Position appropriée de la main sur le manche du couteau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Maintien d'un angle d'affilage approprié.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques de déplacement du couteau sur le matériel d'affilage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage de l'affilage en général :</i></p> <p>Il est important que la main ait une prise légère sur le couteau et que le poignet demeure stable durant toute la durée du mouvement. Laissez l'apprenti ou l'apprentie s'exercer pour lui permettre de rechercher l'aisance, la coordination et le rythme appropriés. Montrez-lui à adopter et à maintenir le bon angle d'appui.</p> <p>Montrez les règles à suivre pendant le déplacement du couteau sur le matériel d'affilage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • garder une grande concentration, de l'attention visuelle, de la perception tactile et de la coordination dans les gestes, • garder le regard sur l'angle d'appui de la lame, • appuyer la lame sur le matériel d'affilage en appliquant la bonne pression, • s'assurer de maintenir l'angle et la pression pendant le déplacement du couteau, • veiller à ce que l'épaule fasse le mouvement lentement et avec aisance. <p><i>Particularités de l'apprentissage de l'affilage avec un fusil :</i></p> <p>Il existe plusieurs façons de tenir le fusil et de le placer. L'important est de trouver la position appropriée de la main sur le fusil qui permette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de conserver une très grande stabilité du fusil pendant toute la durée de l'affilage, • de bien voir l'angle d'inclinaison de la lame sur le fusil, • d'avoir de l'aisance dans le geste tout au long de l'affilage. <p>Montrez la position appropriée du fusil par rapport au corps.</p> <p>Montrez la zone efficace du fusil en évitant la zone de gravure ainsi que celle de la pointe pour ne pas abîmer la lame du couteau. Insistez sur l'importance de rester attentif jusqu'au bout et de faire attention à la pointe du couteau. Montrez comment changer le couteau de côté et effectuer le nombre de coups appropriés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour l'affilage régulier : effectuer un ou deux coups de chaque côté en alternant. • Pour ramener le fil : commencer l'affilage du côté viré et terminer l'affilage du côté viré (donc, effectuer un coup supplémentaire du côté viré).

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.2 DE LA COMPÉTENCE

En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :

Dans le cas de l'affilage en général, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie :

- adopte des positions et des prises appropriées,
- exécute correctement les mouvements à un rythme approprié,
- maintient le bon angle d'appui de la lame,
- applique une pression appropriée,
- exécute le bon nombre de passages sur le matériel d'affilage,

Dans le cas de l'affilage avec un fusil, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie :

- utilise la surface appropriée du fusil.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
1.3 Évaluer la qualité de l'affilage	1	2	3
◇ Vérification précise de l'état du fil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification complète de l'efficacité du couteau dans la viande.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 1.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Expliquez que, dans une journée de travail, le fil s'use au fur et à mesure que le couteau est utilisé. Parfois l'affilage ne sert plus à rien. L'apprenti ou l'apprentie doit reconnaître si le couteau a besoin d'être affilé ou d'être aiguisé lorsque le fil est usé ou endommagé.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit apprendre à sentir le couteau dans la viande et sur le matériel d'affilage. Cette sensation l'informerait de l'état du fil. La vérification de l'état du fil peut aussi se faire sur le poignet de plastique ou à l'aide des doigts, mais ces méthodes doivent être employées avec précaution.</p> <p>Affiler plus souvent et moins longtemps permet de travailler mieux et moins fort. Encouragez le maintien d'un rythme régulier d'affilage afin de conserver une bonne qualité de coupe.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie qui maîtrise l'élément de la compétence est en mesure d'évaluer par lui-même ou par elle-même les défauts à la suite de l'affilage et sait prendre les moyens voulus pour remédier à ces imperfections (reprendre l'affilage, retourner le couteau à l'aiguisage, ramener le fil, etc.).</p>

MODULE 2

Parage de carcasses

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Parer des carcasses.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour le parage des carcasses.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Avant de lui confier des tâches de parage de carcasses, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit également connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés et en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise, et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.2 Enlever des morceaux	1	2	3
◇ Repérage précis des morceaux à enlever.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques d'enlèvement des parties récupérables et non récupérables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Optimisation des découpes en fonction de la prévention des pertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>À partir de la carcasse de l'animal, faites une tournée systématique de tous les morceaux à enlever (parties récupérables et non récupérables) en effectuant au fur et à mesure une démonstration des techniques à utiliser pour obtenir des morceaux de qualité et prévenir les pertes.</p> <p>Laissez à l'apprenti ou à l'apprentie l'occasion d'expérimenter les techniques pour enlever chaque morceau ou chaque partie et apporter les correctifs appropriés au fur et à mesure de sa progression.</p> <p>Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie comprend et applique les procédures prévues en cas de contamination.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Pour chacun des morceaux à enlever, déterminez des critères de qualité (partie à enlever ou à laisser en place, disposition du morceau, etc.) et assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie respecte ces critères.</p> <p>Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie manie le couteau et les autres outils de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE		Progression :		
		1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.3	Effectuer le parage final	1	2	3
	◇ Examen attentif de l'état des carcasses.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Repérage complet : – des anomalies, – des imperfections, – des signes de contamination éventuelle, – des caillots de sang aux points de saignée, – des défauts d'habillage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Suppression judicieuse des imperfections et des défauts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	◇ Vérification complète de la propreté des carcasses.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance d'effectuer un examen attentif des carcasses afin de prévenir la contamination (il y a souvent des instructions du vétérinaire à respecter).</p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment reconnaître les zones à risques, c'est-à-dire celles où la contamination est susceptible de se produire, et prenez les moyens voulus pour lui permettre d'observer ces zones ainsi que des signes éventuels de contamination.</p> <p>Prenez le temps de décrire les anomalies, les défauts et les imperfections à repérer (malpropreté, abcès, dermatite, galle, arthrite, etc.) et assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie visualise bien ces anomalies (vous pouvez, par exemple, utiliser des photos à cet effet).</p> <p>Montrez ensuite à l'apprenti ou à l'apprentie les techniques à utiliser pour supprimer chacune des imperfections.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie repère toutes les anomalies et les imperfections sur une carcasse et détermine les mesures à prendre pour chacune d'entre elles.</p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie utilise les techniques de parage les plus courantes pour supprimer les défauts.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.4 Acheminer les carcasses	1	2	3
◇ Pesée et identification précises des carcasses.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Acheminement approprié des carcasses en fonction de leur état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie devra apprendre à appliquer les procédures de contrôle des carcasses en cas de contamination (personne à avertir, utilisation du convoyeur de retenue, etc.). Il ou elle devra également avoir l'occasion de se familiariser avec le matériel et les méthodes utilisés pour la pesée et l'identification des carcasses.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit appliquer l'ensemble des méthodes et des procédures prévues pour acheminer les carcasses.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
2.5. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 2.5 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

MODULE 3

Traitement de la peau*

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Traiter la peau.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour le traitement de la peau.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Avant de lui confier des tâches de traitement de la peau, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprend bien la nature des tâches effectuées dans l'entreprise en matière de traitement de la peau (traitement manuel ou traitement effectué à l'aide d'une machine), qu'il ou elle distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit également connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés ainsi qu'en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

* Le traitement de la peau englobe les activités de traitement manuel telles que l'enlèvement de la peau d'un bœuf ou d'un veau et les activités de traitement effectuées à l'aide d'une machine (épilation, plumaison, brûlage, etc.).

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.1 Organiser son travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application stricte : <ul style="list-style-type: none"> – des règles de santé et de sécurité du travail, – des règles d'hygiène et de salubrité. ◇ Assainissement du matériel conformément aux normes en vigueur. 	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.1 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Pour ce premier élément de la compétence, nous suggérons d'insister sur l'application des règles de sécurité et des normes d'hygiène et de salubrité dans l'accomplissement de techniques de base. Effectuez une démonstration des techniques utilisées dans l'entreprise pour le traitement de la peau en établissant les liens avec les règles et les normes à appliquer. Tout manquement aux règles et aux normes devrait être immédiatement signifié à l'apprenti ou à l'apprentie.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Il faut s'assurer de l'application stricte des normes et des règles de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour le traitement de la peau. L'apprenti ou l'apprentie devra également effectuer l'assainissement du matériel utilisé aux moments appropriés.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.2 Préparer le traitement	1	2	3
◇ Accrochage et préparation appropriés de l'animal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification juste du fonctionnement des équipements de traitement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>La préparation du traitement est différente d'une entreprise à une autre et d'un type de viande à un autre. L'apprenti ou l'apprentie doit distinguer les opérations de préparation de l'animal effectuées dans l'entreprise en vue du traitement.</p> <p>Montrez à l'apprenti ou l'apprentie les techniques d'accrochage à utiliser en vue du traitement et les procédures à suivre en cas de décrochage de l'animal. Faites état des principales causes de décrochage.</p> <p>Vous pouvez ensuite effectuer une démonstration des opérations de préparation en insistant sur l'importance de prévenir la contamination et sur les spécifications de l'entreprise pour le traitement manuel ou automatisé de la peau.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit effectuer l'ensemble des opérations de préparation de l'animal en l'accrochant en conformité avec les spécifications de l'entreprise.</p> <p>Dans le cas où le traitement est effectué à l'aide d'équipements automatisés, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie vérifie les paramètres de traitement (température de l'eau ou de la vapeur, vitesse de passage, etc.) sur ces équipements.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.3 Effectuer le traitement	1	2	3
◇ Application juste des techniques de traitement de la peau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse des carcasses traitées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Vous pouvez d'abord insister sur l'importance de prévenir la contamination en faisant état des diverses sources de ce problème (résidus de poils ou de matières fécales, retour de la peau sur la carcasse, etc.). L'apprenti ou l'apprentie doit également comprendre l'importance de laisser l'épaisseur de gras voulu sur la carcasse et de maintenir l'intégrité de la peau.</p> <p>Effectuez ensuite une démonstration des diverses opérations de traitement (techniques de traitement manuel ou rondes de surveillance du traitement automatisé). L'apprenti ou l'apprentie pourra ensuite effectuer ou surveiller les opérations de traitement.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie qui surveille doit apprendre à reconnaître les situations où le procédé a failli et à appliquer les actions correctrices appropriées (exemple : gratter à la main).</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie devrait être en mesure d'effectuer un traitement manuel ou de vérifier le traitement effectué par des machines sur un lot d'animaux en appliquant les procédures d'assainissement de l'entreprise.</p> <p>Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie vérifie les résultats du traitement et prend les moyens voulus pour éliminer les imperfections tout en maniant le couteau et les autres outils de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
3.4. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 3.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i> Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i> Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous suggérons les étapes suivantes pour guider le compagnon ou la compagne dans cette responsabilité :

- A) Avant d'entreprendre l'évaluation des apprentissages que réalise l'apprenti ou l'apprentie dans le module 3, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit vérifier les éléments suivants :
 - ◇ l'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères d'évaluation inscrits dans le module 3 du carnet d'apprentissage;
 - ◇ il ou elle est capable d'appliquer l'ensemble des opérations de traitement manuel ou automatisé de la peau en conformité avec les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- B) L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon ou la compagne d'apprentissage doivent apposer leurs signatures respectives dans le carnet.
- C) Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE

MODULE 4

Éviscération de carcasses

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Éviscérer des carcasses.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'éviscération des carcasses.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Avant de lui confier des tâches d'éviscération de carcasses, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit également connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés et en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
4.1 Organiser son travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application stricte : <ul style="list-style-type: none"> – des règles de santé et de sécurité du travail, – des règles d'hygiène et de salubrité. ◇ Assainissement du matériel conformément aux normes en vigueur. 	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.1 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Il est important au début de la formation d'insister sur les règles de santé et de sécurité du travail et sur les normes d'hygiène et de salubrité.</p> <p>Il importe également que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien au départ les rôles et les responsabilités des préposés en boucherie industrielle en matière d'éviscération et celles des autres catégories de personnel (préposés au tri des viscères, personnel d'inspection, etc.). Cela facilitera l'organisation du travail et la coordination des actions avec les autres catégories de personnel.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Il faut s'assurer de l'application stricte des normes et des règles de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'éviscération. L'apprenti ou l'apprentie devra également effectuer l'assainissement du matériel utilisé aux moments appropriés.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
4.2 Retirer les viscères			
◇ Utilisation appropriée des équipements d'éviscération en prenant les précautions nécessaires pour ne pas briser les viscères.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Extraction complète des viscères.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie peut d'abord apprendre à différencier et à reconnaître les types de viscères sur une carcasse. Même si la responsabilité de détecter les anomalies des viscères revient au personnel d'inspection, il est bon que l'apprenti ou l'apprentie acquière cette capacité. Vous pouvez lui montrer des exemples d'anomalies en utilisant par exemple des photographies.</p> <p>Vous pouvez effectuer une démonstration de l'utilisation des différents outils et équipements d'éviscération en soulignant l'importance d'effectuer des gestes précis et justes afin d'éviter la perforation des viscères, qui provoquerait une contamination de la viande.</p> <p>Il est important que l'apprenti ou l'apprentie comprenne et applique la procédure à suivre en cas de perforation des viscères.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est capable de retirer les viscères de plusieurs animaux en utilisant correctement les outils et les équipements et en préservant l'intégrité des viscères.</p> <p>Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie manie le couteau et les autres outils de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
4.3 Traiter les viscères	1	2	3
◇ Accrochage ou dépôt approprié des viscères en synchronisme avec la carcasse correspondante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Positionnement approprié des viscères.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste du système d'inspection en vigueur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Récupération complète des sous-produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Il convient de rappeler à l'apprenti ou à l'apprentie que l'on doit toujours pouvoir déterminer à quel animal appartiennent les viscères, d'où l'importance d'effectuer un appariement si cela n'est pas fait automatiquement.</p> <p>Les viscères et les morceaux doivent être disposés dans la bonne position et en conformité avec le système d'inspection de l'entreprise.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit apprendre à disposer des viscères de la bonne façon (exemple : les intestins à l'endroit dans la bonne section du plateau).</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est capable de déposer correctement les viscères retirés de plusieurs animaux en conformité avec les directives et qu'il ou elle manipule correctement les viscères en appliquant les procédures prévues pour l'assainissement dans diverses situations.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
4.4. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 4.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i> Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i> Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

MODULE 5

Parage de pièces de viande

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Parer des pièces de viande.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour le parage de pièces de viande.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Avant de lui confier des tâches de parage de pièces de viande, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit également connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés et en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise, et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
5.2 Dégraisser des pièces	1	2	3
◇ Application juste des techniques de dégraissage en fonction des types de pièces de viande à parer et des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Optimisation du parage en fonction de la prévention des pertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 5.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Insistez auprès de l'apprenti ou de l'apprentie sur l'importance d'enlever juste ce qu'il faut au moment du parage afin de minimiser les pertes.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie peut d'abord acquérir les diverses techniques de dégraissage sur une table de parage et on peut ensuite augmenter progressivement la cadence.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des techniques de dégraissage sur diverses pièces de viande en conformité avec les spécifications et en cherchant un rendement optimal (enlever ce qu'il faut, comme il faut).</p> <p>Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie manie le couteau, les outils et les équipements de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
5.3 Corriger des imperfections	1	2	3
◇ Repérage complet des diverses imperfections.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques de parage en fonction des types de pièces de viande à parer et des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Optimisation du parage en fonction de la prévention des pertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 5.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à repérer des anomalies et des imperfections sur diverses pièces de viande (utilisez des photographies au besoin).</p> <p>Vous pouvez ensuite présenter les moyens à prendre et le matériel à utiliser pour supprimer les défauts de même que les mesures à appliquer pour prévenir la contamination. Vous pouvez insister encore sur l'importance de minimiser les pertes.</p> <p>Expliquez les procédures de vérification des pièces de viande en usage dans l'entreprise.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique les techniques de parage les plus courantes pour supprimer les imperfections et les défauts et que les pièces de viande sont conformes aux spécifications.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
5.4. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 5.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

MODULE 6

Découpes primaires

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer des découpes primaires.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour les découpes primaires.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Avant de lui confier des tâches de découpes primaires, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit également connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés et en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise, et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.2 Scier des morceaux	1	2	3
◇ Application précise des techniques de sciage en fonction des spécifications de l'entreprise.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Identification précise des points de repère.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Précision et netteté des découpes en fonction des points de repère.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Optimisation des découpes en fonction de la prévention des pertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse de la conformité des morceaux aux spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Il faut d'abord que l'apprenti ou l'apprentie apprenne à utiliser la scie de façon sécuritaire; assurez-vous qu'il y a toujours quelqu'un à ses côtés jusqu'à ce qu'il ou elle parvienne à un degré suffisant de confiance. Tout manquement aux règles de sécurité devrait être immédiatement signifié à l'apprenti ou à l'apprentie, et les activités d'apprentissage interrompues.</p> <p>Vous pouvez ensuite apprendre à l'apprenti ou à l'apprentie à rechercher un rendement optimal lorsqu'il ou elle scie des morceaux, c'est-à-dire à choisir les trajectoires et les angles de découpe qui contribuent à minimiser les pertes.</p> <p>Il est important que l'apprenti ou l'apprentie comprenne les qualités d'un bon sciage et la nécessité de s'ajuster aux besoins des consommateurs et du marché.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure d'appliquer l'ensemble des techniques de sciage en conformité avec les spécifications et en cherchant un rendement optimal. Il ou elle doit manier les scies de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.3 Découper des morceaux	1	2	3
◇ Application juste des techniques de découpe en fonction des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Identification précise des points de repère.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Précision et netteté des découpes en fonction des points de repère.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Optimisation des découpes en fonction de la prévention des pertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse de la conformité des morceaux aux spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Vous pouvez d'abord choisir les découpes que vous voulez que l'apprenti ou l'apprentie effectue et l'ordre dans lequel vous voulez qu'il ou elle les fasse.</p> <p>Effectuez ensuite une démonstration de chacune des techniques de découpe en insistant sur les points de repère à respecter.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie peut d'abord apprendre à effectuer les découpes en conformité avec les spécifications et de manière sécuritaire, et on peut ensuite augmenter progressivement la cadence.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure d'effectuer l'ensemble des découpes déterminées par le compagnon ou la compagne d'apprentissage en conformité avec les spécifications et en cherchant un rendement optimal. Il ou elle doit manier les équipements de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
6.4. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 6.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

CONFIRMATION DE L'ATTEINTE DE LA COMPÉTENCE

L'évaluation des apprentissages est importante. Nous suggérons les étapes suivantes pour guider le compagnon ou la compagne dans cette responsabilité :

- A) Avant d'entreprendre l'évaluation des apprentissages que réalise l'apprenti ou l'apprentie dans le module 6, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit vérifier les éléments suivants :
 - ◇ l'apprenti ou l'apprentie a eu suffisamment de temps pour développer la compétence visée et respecter l'ensemble des conditions et des critères d'évaluation inscrits dans le module 6 du carnet d'apprentissage;
 - ◇ il ou elle est capable d'appliquer les diverses découpes primaires en conformité avec les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- B) L'apprenti ou l'apprentie et le compagnon ou la compagne d'apprentissage doivent apposer leurs signatures respectives dans le carnet.
- C) Enfin, pour confirmer l'atteinte de la compétence, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit faire en sorte que la personne responsable dans l'entreprise appose également sa signature dans le carnet.

ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE

MODULE 7

Désossage de pièces de viande

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Désosser des pièces de viande.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour le désossage de pièces de viande.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Avant de lui confier des tâches de désossage de viande, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit également comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés et en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise, et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
7.2 Enlever les os et les parties indésirables	1	2	3
◇ Incision précise en fonction du point de repère.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Enlèvement des nerfs et des tendons de façon appropriée pour dégager les os.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Trajectoire appropriée du couteau en fonction de la pièce à désosser.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Optimisation du désossage en fonction de la prévention des pertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse de la conformité des pièces aux spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix judicieux des moyens pris pour assurer la conformité aux spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 7.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Vous pouvez effectuer des démonstrations des diverses techniques de désossage (points de repère sur les pièces, incisions, trajectoires des couteaux).</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie peut ensuite apprendre les diverses techniques pour enlever les os et les parties indésirables sur diverses pièces de viande en suivant une progression de la technique la plus simple à la technique la plus complexe. Le recours à des photographies ou à des vidéos peut s'avérer une bonne stratégie pour illustrer les techniques.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie peut d'abord apprendre les techniques de base en augmentant progressivement la cadence.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est capable d'appliquer l'ensemble des techniques d'enlèvement des os et des parties indésirables en conformité avec les spécifications et en cherchant un rendement optimal (sans laisser de viande sur les os).</p> <p>Assurez-vous également du maniement approprié et sécuritaire des couteaux et des autres outils par l'apprenti ou l'apprentie.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
7.3 Séparer les muscles	1	2	3
◇ Vérification minutieuse de l'état des muscles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Application juste des techniques de démusclage ou de séparation des muscles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Trajectoire appropriée du couteau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse de la conformité des pièces aux spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Choix judicieux des moyens pris pour assurer la conformité aux spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 7.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Vous pouvez effectuer des démonstrations des diverses techniques de démusclage et de séparation des muscles en montrant simultanément à l'apprenti ou à l'apprentie les observations à effectuer sur l'état des muscles.</p> <p>Pour les trajectoires des couteaux, montrez à l'apprenti ou à l'apprentie à suivre les voies naturelles que sont les fascias (les membranes qui enveloppent les groupes de muscles).</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie peut ensuite appliquer les différentes techniques sur diverses pièces de viande en augmentant progressivement la cadence.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit apprendre à acheminer les morceaux au bon endroit selon leurs caractéristiques (parage additionnel ou emballage).</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie est capable d'appliquer l'ensemble des techniques de démusclage et de séparation des muscles en conformité avec les spécifications et en cherchant à maximiser les coupes.</p> <p>Assurez-vous également du maniement approprié et sécuritaire des couteaux et des autres outils par l'apprenti ou l'apprentie.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
7.4. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 7.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

MODULE 8

Coupes de finition (secondaires)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer des coupes de finition (secondaires).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour les coupes de finition.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Avant de lui confier des tâches de coupes de finition, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit également comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés et en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise, et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
8.2 Couper des pièces	1	2	3
◇ Application précise des techniques de coupe en fonction des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Optimisation des coupes en fonction de la prévention des pertes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse de la conformité des pièces aux spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 8.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Il serait sage d'insister à nouveau sur l'importance des besoins de la clientèle et des spécifications qui en découlent (épaisseur du morceau, épaisseur de gras, apparence, etc.). Expliquez à l'apprenti ou à l'apprentie les qualités d'une bonne coupe de finition en lien avec les spécifications de la clientèle.</p> <p>Vous pouvez effectuer une démonstration des diverses techniques de coupe en laissant ensuite l'apprenti ou l'apprentie les appliquer en augmentant progressivement la cadence.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit avoir pleinement conscience de la raison d'être et de l'importance des spécifications.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure d'appliquer l'ensemble des techniques de coupe en conformité avec les besoins de la clientèle et en cherchant un rendement optimal. Il ou elle doit manier les outils et les équipements de façon sécuritaire.</p> <p>Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie manie le couteau et les autres outils de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
8.3 Effectuer la finition des pièces	1	2	3
◇ Application précise des techniques de finition des pièces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification minutieuse de la qualité des produits finis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 8.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Montrez d'abord à l'apprenti ou à l'apprentie à distinguer les diverses opérations de finition qui peuvent être effectuées. Faites des démonstrations de ces opérations en insistant sur les spécifications à respecter en fonction de l'étape suivante de transformation et des caractéristiques de l'équipe de travail.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie peut ensuite apprendre à effectuer lui-même ou elle-même la finition en augmentant progressivement la cadence.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit être en mesure d'effectuer l'ensemble des opérations de finition en conformité avec les besoins de la clientèle et en cherchant un rendement optimal. Il ou elle doit manier les outils et les équipements de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
8.4. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 8.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

MODULE 9

Application de procédés d'insensibilisation et de saignées (compétence complémentaire)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Appliquer des procédés d'insensibilisation et de saignées.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Respect des normes relatives au bien-être de l'animal.
- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'application de procédés d'insensibilisation et de saignées.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

PRÉALABLES

Les activités d'insensibilisation et de saignées sont exigeantes physiquement et psychologiquement. Le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit prendre les moyens voulus pour encourager et soutenir l'apprenti ou l'apprentie durant ses apprentissages.

Il serait judicieux d'informer l'apprenti ou l'apprentie des caractéristiques de la réglementation canadienne relative au bien-être de l'animal et des particularités des différents rites d'abattage.

Avant de lui confier des tâches d'insensibilisation et de saignée, le compagnon ou la compagne d'apprentissage doit s'assurer que l'apprenti ou l'apprentie distingue bien les règles de santé et de sécurité reliées à ces tâches et sait comment appliquer les moyens de prévention en fonction des risques. L'apprenti ou l'apprentie doit connaître les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité.

L'apprenti ou l'apprentie doit également comprendre dès le départ l'importance de prendre les moyens voulus pour prévenir la contamination et les infections au cours de l'application des procédés et en entrant dans la zone de travail ou en la quittant.

Avant d'entreprendre sa formation, l'apprenti ou l'apprentie devra prendre connaissance des politiques et des spécifications de l'entreprise, et revêtir les vêtements de travail appropriés.

Idéalement, l'apprenti ou l'apprentie devrait avoir complété ou entrepris le module sur l'affilage d'un couteau (module 1) afin de faciliter l'apprentissage et de prévenir les troubles musculosquelettiques.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
9.1 Organiser son travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application stricte : <ul style="list-style-type: none"> – des règles de santé et de sécurité du travail, – des règles d'hygiène et de salubrité. ◇ Assainissement du matériel conformément aux normes en vigueur. 	1	2	3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 9.1 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie devra tout d'abord distinguer les rôles et les responsabilités des préposés ou préposées en boucherie industrielle en matière d'insensibilisation et de saignée dans l'entreprise.</p> <p>Vous pouvez ensuite présenter à l'apprenti ou à l'apprentie les caractéristiques et les fonctions des outils et des équipements utilisés pour l'insensibilisation et la saignée en insistant sur les règles de sécurité à appliquer.</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie devra également avoir l'occasion de se familiariser avec les procédures de nettoyage et d'assainissement en vigueur au cours des activités d'insensibilisation et de saignée.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Il faut s'assurer de l'application stricte des normes et des règles de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'insensibilisation et la saignée. L'apprenti ou l'apprentie devra également effectuer l'assainissement du matériel utilisé aux moments appropriés.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
9.2 Insensibiliser l'animal	1	2	3
◇ Utilisation appropriée de l'appareil d'insensibilisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Vérification attentive de l'état d'insensibilisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 9.2 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Vous pouvez d'abord familiariser l'apprenti ou l'apprentie avec les caractéristiques, les fonctions et les modes de réglage (s'il y a lieu) des équipements utilisés pour insensibiliser l'animal.</p> <p>Faites prendre conscience à l'apprenti ou à l'apprentie de l'importance de repérer rapidement les signes d'insensibilisation insuffisante chez l'animal ainsi que toute défaillance de l'insensibilisation automatique. Expliquez-lui que lorsque l'insensibilisation ne se fait pas correctement, il faut avertir le plus rapidement possible le contremaître ou la contremaîtresse. Il serait important d'expliquer en détail à l'apprenti ou à l'apprentie les procédures à suivre pour vérifier l'état d'insensibilisation et pour intervenir lorsque l'animal est mal insensibilisé.</p> <p>Montrez à l'apprenti ou à l'apprentie comment accrocher l'animal avant ou après l'insensibilisation et à le faire rapidement pour prévenir des mouvements réflexes qui pourraient être dangereux.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>L'apprenti ou l'apprentie devra être en mesure d'appliquer successivement une procédure d'insensibilisation sur plusieurs animaux, de vérifier l'état d'insensibilisation de chaque animal et de prendre, le cas échéant, les bons moyens pour compléter l'insensibilisation.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
9.3 Saigner l'animal	1	2	3
◇ Alignement précis du couteau en fonction du point de repère.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Précision de l'incision principale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 9.3 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Expliquez tout d'abord à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance de la saignée pour la suite des opérations en boucherie industrielle. Présentez ensuite les qualités d'une bonne saignée (rapidité d'exécution après l'insensibilisation, précision de l'incision).</p> <p>L'apprenti ou l'apprentie doit absolument comprendre les risques de contamination présents au cours des activités de saignée et l'importance d'un assainissement du couteau entre chaque animal. Il ou elle doit également connaître la procédure d'assainissement à appliquer en cas de contamination.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Avant de conclure à la maîtrise de cet élément de compétence, assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie peut effectuer une saignée de qualité sur un lot d'animaux et qu'il ou elle applique les procédures d'assainissement en vigueur dans l'entreprise.</p> <p>Assurez-vous également que l'apprenti ou l'apprentie manie le couteau et les autres outils de façon sécuritaire.</p>

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE	Progression :		
	1 – Apprentissage	2 – Expérimentation	3 – Maîtrise
9.4. Nettoyer et ranger	1	2	3
◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRÉCISIONS SUR L'ÉLÉMENT 9.4 DE LA COMPÉTENCE
<p><i>En ce qui concerne l'apprentissage :</i></p> <p>Faites comprendre à l'apprenti ou à l'apprentie l'importance du nettoyage et du rangement des vêtements de travail, des outils et des accessoires.</p> <p><i>En ce qui concerne l'évaluation de l'élément de la compétence :</i></p> <p>Assurez-vous que l'apprenti ou l'apprentie applique l'ensemble des directives de l'entreprise pour le nettoyage et le rangement.</p>

Annexes

ANNEXE 1 – Risques reliées à la santé et à la sécurité du travail du préposé ou de la préposée en boucherie industrielle

Chargé de projet pour la CSST : François Granger, ingénieur et agronome, Direction générale de la prévention-inspection et du partenariat

FORMATION EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Tout employeur a l'obligation de faire en sorte que le travailleur ou la travailleuse ait l'habileté et les connaissances requises pour accomplir de façon saine et sécuritaire le travail qui lui est confié. L'accueil, la formation, l'entraînement et la supervision sont les moyens pour y parvenir. Il est donc essentiel que les employeurs intègrent tous les éléments en santé et en sécurité du travail requis dans le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour la profession de préposé ou préposée en boucherie industrielle.

Dans l'industrie de l'abattage et de la transformation de la viande, le travail est reconnu comme étant très exigeant physiquement et de nombreux risques sont présents. Ces risques varient d'un établissement à un autre et d'un poste de travail à un autre. D'ailleurs, une large part des moyens de prévention associés aux risques présents ne concerne pas directement la formation des préposés ou préposées en boucherie industrielle, mais plutôt d'autres obligations de l'employeur en vertu de la Loi sur la santé et la sécurité du travail. Par exemple, l'organisation du travail, l'aménagement ergonomique et sécuritaire des postes de travail, le contrôle de l'ambiance thermique et sonore, de la ventilation et de l'éclairage, la fourniture d'équipements ergonomiques et sécuritaires, etc. En plus des risques liés à leurs tâches, les travailleurs de cette industrie doivent être informés des principaux risques (par ex. : circulation de chariots élévateurs, etc.), mesures de prévention et mesures d'urgence (par ex. : incendie, fuite d'ammoniac, etc.) qui sont spécifiques aux établissements où ils travaillent et être invités à collaborer à l'identification des risques dès leur accueil.

Un des éléments clés d'une formation en milieu de travail est de mettre l'apprenti ou l'apprentie en contact constant avec le bon exemple. À cette fin, les établissements d'abattage et de transformation de la viande ont intérêt à offrir de la formation continue et de l'entraînement en santé et en sécurité du travail aux compagnons des apprentis bouchères ou bouchers, ainsi qu'à leurs superviseurs et aux autres employés afin que tous comprennent et appliquent de bonnes pratiques dans leurs tâches quotidiennes. Cette recommandation va dans le sens des recommandations du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) (2004 et 2009) à la suite de l'analyse et du diagnostic concernant la difficulté de recruter et de retenir des employés dans l'industrie de l'abattage et de la transformation de la viande.

Malgré les recommandations précédentes, le secteur peut être considéré proactif en matière de santé et de sécurité du travail, comme en témoignent les prix Innovation décernés par la CSST au cours des dernières années. De plus, certains des outils de formation produits par le CSMOTA incluent ou concernent la santé et la sécurité du travail pour cette industrie.

Enfin, d'autres guides et outils très pertinents ont été produits pour le secteur de l'abattage et de la transformation de la viande afin d'aider les employeurs à remplir l'ensemble de leurs obligations en santé et en sécurité du travail. Citons, par exemple, le guide français de l'Institut national

de recherche et de sécurité (INRS, 2001), le guide de la British Meat Processors Association (BMPA, 2011) et l'outil en ligne de l'Occupational Health & Safety Administration (É.-U.) pour l'industrie de la volaille (OSHA, 2011).

LÉSIONS PROFESSIONNELLES DANS LA PROFESSION ¹

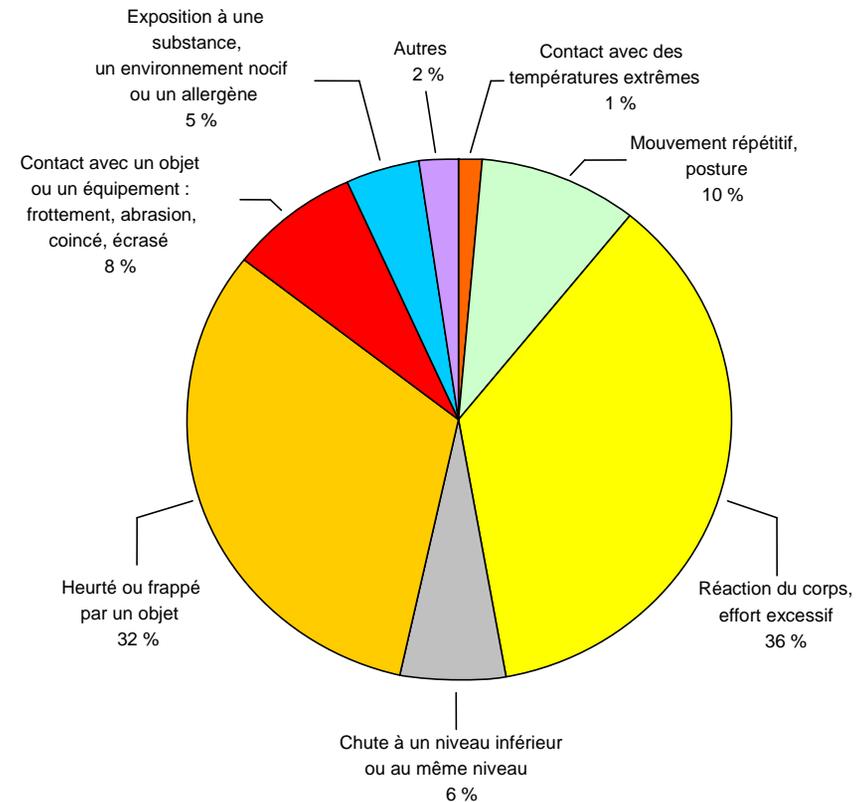
De 2006 à 2010 inclusivement, le nombre total de lésions professionnelles inscrites et acceptées à la CSST est de 2 277 pour les travailleurs des abattoirs et des usines de transformation de la viande. Cela représente une moyenne annuelle d'environ 410 accidents de travail et d'environ 50 maladies professionnelles. La répartition des divers genres de lésions survenues au cours de ces cinq années est présentée au graphique 1.

Dans ce graphique, l'item « autres 2 % » regroupe notamment les genres suivants :

- exposition au bruit (0,3 %),
- attaque par des animaux (0,3 %),
- voies de fait ou acte violent par une personne (0,4 %),
- piétons heurtés par un véhicule ou de l'équipement mobile (0,1 %).

Quant à la nature des lésions au cours de la même période, près de 80 % des cas sont compris dans les classes suivantes :

- les blessures traumatiques aux muscles, aux tendons, etc. (27 %),
- les plaies ouvertes (23 %),
- les maladies et troubles musculosquelettiques (21 %),
- les plaies et contusions superficielles (11 %).



Graphique 1. Répartition des genres de lésions de 2006 à 2010

Les risques et les types d'accidents survenus au Québec sont similaires à ce qu'on retrouve ailleurs dans le monde (BMPA, 2011; INRS, 2001).

¹ Pour l'unité de tarification 15010 (abattage d'animaux; service de coupe de viandes; dépeçage de viandes), les codes CAEQ 1011 (industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande - sauf volaille) ou 1012 (industrie de l'abattage et du conditionnement de la volaille), les codes SCIAN 311611 (abattage d'animaux - sauf volaille) ou 311612 (transformation de la volaille) et la profession 8215 (travailleurs des abattoirs, conserveries et usines de transformation de la viande).

Le tableau 1 qui suit vise à orienter le secteur concernant les risques présents en établissement afin d'en informer les préposés ou préposées en boucherie industrielle dans le cadre du PAMT. Il présente également les principaux moyens de prévention concernant la formation de ces travailleurs. Il est important de noter que le contenu de ce tableau n'est pas exhaustif et que chaque établissement doit définir les éléments en santé et en sécurité à inclure afin de compléter le PAMT. Le tableau 2 propose une association des sources des risques avec les tâches et opérations effectuées par les préposés ou préposées en boucherie industrielle. Pour sa part, le tableau 3, fourni à titre de supplément, illustre bien les variantes possibles pour une opération telle l'insensibilisation des animaux. Finalement, une liste de références bibliographiques est fournie à la fin de la présente annexe.

TABLEAU 1 PRINCIPAUX RISQUES, CONSÉQUENCES ET MOYENS DE PRÉVENTION À INCLURE DANS LA FORMATION DE PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE EN BOUCHERIE INDUSTRIELLE ⁽¹⁾

Groupe de risques 1 : risques chimiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
1.1	<p>Produits nettoyants / désinfectants / dégraissants</p> <ul style="list-style-type: none"> - assainissement des couteaux et autres équipements - éclaboussures, déversement accidentel, émissions d'aérosols, de vapeurs ou de gaz de réaction - lavage des mains 	<ul style="list-style-type: none"> - Dermatitis - Allergies cutanées - Atteinte aux yeux, perte de vision - Inhalation de gaz toxiques (réaction à un mélange de produits incompatibles; par ex., eau de javel mélangée avec un acide) 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir lire l'information apparaissant sur les étiquettes des produits de nettoyage et de désinfection - Respect des consignes sur l'étiquette ou la fiche du produit <ul style="list-style-type: none"> o port des équipements de protection prescrits o dosage, produits incompatibles, etc. - Savoir utiliser une douche oculaire et une douche d'urgence
1.2	<p>Fuites de réfrigérant (ammoniac, autres)</p> <ul style="list-style-type: none"> - présence de réfrigérateurs ou congélateurs - salle des compresseurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Ammoniac : <ul style="list-style-type: none"> o inconfort, assèchement du nez, larmoiements et sensation de brûlure aux yeux o irritation de la peau, dommages à la cornée, toux, douleurs à la poitrine, difficultés respiratoires (dyspnée) et suffocation o œdème pulmonaire et mort par asphyxie 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître le code d'alerte - Connaître le protocole d'évacuation et participer aux exercices - Respecter les limites fixées par l'employeur : <ul style="list-style-type: none"> o accès limité au personnel autorisé (par ex., entretien)

Groupe de risques 1 (suite) : risques chimiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
1.3	<p>Poussières et fumées d'origine organique</p> <ul style="list-style-type: none"> - plumes, poils, fientes, fumier - fumée du brûleur (brûlage des poils) - fumoir à viande <p>Ingrédients alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - farines, épices et autres assaisonnements - enzymes protéolytiques pour attendrir la viande 	<ul style="list-style-type: none"> - Irritation de la peau, des yeux, du nez et des voies respiratoires - Allergies - Exacerbation de l'asthme d'origine personnelle - Asthme professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter son médecin : <ul style="list-style-type: none"> o vérifier la présence d'allergies avant d'entrer dans la profession o choix d'une autre profession si réactions allergiques sévères - Méthode de travail qui limite l'exposition aux poussières organiques et aux fumées - Protection respiratoire appropriée, port de gants et de vêtements appropriés
1.4	<p>Gaz carbonique (CO₂)</p> <ul style="list-style-type: none"> - insensibilisation des animaux (système au gaz) - glace sèche 	<ul style="list-style-type: none"> - Maux de tête, nausées, vertiges, incoordination, difficultés respiratoires, perte de conscience, coma profond (avec ou sans convulsions) et possiblement mort par anoxie 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître le code d'alerte - Connaître le protocole d'évacuation et participer aux exercices - Formation et entraînement des opérateurs en manutention sécuritaire du CO₂

Groupe de risques 2 : risques physiques [environnement de travail]

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
2.1	<p>Ambiance thermique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chaud et humide (abattoir) - Froid et humide <ul style="list-style-type: none"> o salle de coupe o chambres froides et congélateurs o planchers glissants (glace) 	<p>Chaleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - coup de chaleur <ul style="list-style-type: none"> o irritabilité, perte de concentration, sudation excessive, perte de conscience, mort <p>Froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> - conditions médicales incompatibles : <ul style="list-style-type: none"> o maladies respiratoires chroniques, asthme, maladies cardiovasculaires, arthrite, maladie de Raynaud - hypothermie, engelures - augmentation des risques d'accident ou de TMS : <ul style="list-style-type: none"> o dextérité affectée, habits encombrants o courants d'air froid (douleurs au cou, aux épaules) 	<p>Chaleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir prévenir un coup de chaleur : <ul style="list-style-type: none"> o boire de l'eau régulièrement o doser les efforts, prendre des pauses - Reconnaître les symptômes d'un coup de chaleur <p>Froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire connaître sa condition médicale à l'employeur - Consulter son médecin <ul style="list-style-type: none"> o documenter sa condition au besoin - Tenue vestimentaire appropriée - Pauses régulières au chaud
2.2	<p>Bruits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Animaux, percuteur, chocs sur les clôtures / cages de contention, etc. (abattoir) - Plumeuses, chaînes, aspirations (volaille) - Scie à os, sécateurs et autres outils motorisés - Convoyeurs - etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue, atteinte à l'humeur, irritabilité - Détérioration de l'acuité auditive, de l'équilibre, perte d'audition 	<ul style="list-style-type: none"> - Port de protecteurs auditifs appropriés - Pauses régulières dans un environnement non bruyant

Groupe de risques 2 (suite) : risques physiques [environnement de travail]

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
2.3	Éclairage artificiel permanent - Éclairage inadéquat ou insuffisant	- Augmentation des risques d'accidents et de TMS - Fatigue oculaire, maux de tête	- Pauses régulières dans un environnement avec un éclairage de type naturel - Pouvoir évaluer si l'éclairage est adéquat pour l'opération confiée
2.4	Odeurs - animaux, urine, fèces, fientes (abattoir) - brûlage des poils - trempage des carcasses dans l'eau chaude - viande, os coupés ou sciés - conteneurs et poubelles de viandes et autres produits non comestibles	- Nausées, vomissements - Maux de tête - Irritabilité - Perte d'appétit	- Informer le travailleur et au besoin, lui faire visiter les lieux de travail afin qu'il évalue sa tolérance aux odeurs - Pauses régulières dans un environnement peu odorant - Port d'un masque filtrant (par ex. : avec charbon activé)
2.5	Électricité - Environnement humide - Équipements électriques divers (p. ex. : stimulation électrique des carcasses) - Outils électriques, état des conducteurs, prises de courant	- Choc ou brûlure électrique - Électrisation (sans décès) - Électrocution (avec décès)	- Reconnaître les situations à risques et les signaler - Connaître les outils et respecter les consignes des fabricants et de l'employeur : <ul style="list-style-type: none"> o faire les vérifications requises avant usage o en cas de doute, signaler le problème o ne pas s'improviser réparateur ou électricien - Savoir quoi faire en cas d'accident pour ne pas s'exposer ou exposer d'autres travailleurs au danger
2.6	Équipements / produits chauds - bassins d'échaudage (porc, volaille) - bassin de cire (épilation des canards) - brûleur	- Brûlures superficielles à graves	- Reconnaître les équipements, les matières et les surfaces qui peuvent occasionner des brûlures - Port des vêtements de protection appropriés

Groupe de risques 3 : risques biologiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
3.1	<p>Zoonoses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agent infectieux (bactérie, virus, parasite, prion, fungus); varie selon les espèces animales <ul style="list-style-type: none"> o animaux infectés o urine, matières fécales, litières contaminées o sang, viandes, os et autres tissus contaminés o matières à risque spécifié (MRS / bovins) o projections lors de diverses opérations o poussières, aérosols contaminés o ingestion accidentelle - Coupure, piqûre ou autre blessure ouverte avec, par exemple: <ul style="list-style-type: none"> o un perceuse o un couteau ou un outil contaminé o un os coupé ou un fragment d'os - Griffures, morsures, etc. 	<p>Variables selon l'agent infectieux en cause</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bactéries : tétanos, salmonellose, yersiniose, leptospirose, etc. - Virus : grippe, rage, etc. - Parasites : cryptosporidiose, toxoplasmose, giardiase, etc. - Prions : maladie de la vache folle (ESB) - Fongus ou moisissures : dermatites, maladies respiratoires, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informer les travailleurs sur les risques, dont les risques pour les femmes enceintes et la famille - Appliquer les mesures d'hygiène personnelle <ul style="list-style-type: none"> o consulter et informer son médecin de la nature de son travail o maintenir à jour son carnet de vaccination o porter des vêtements de travail propres o se laver les mains avant de boire, manger, fumer ou porter les mains à son visage o ne pas boire ou manger sur les lieux de travail o ne rien conserver dans ses poches (paquet de gomme, cigarette, etc.) o protéger les plaies ouvertes de façon appropriée - Se doucher à la fin du quart de travail et laisser ses vêtements de travail à l'établissement, sinon les laver séparément des autres vêtements. - Méthodes de travail et mesures pour prévenir les blessures de type plaie ouverte, protection contre les projections, etc. <ul style="list-style-type: none"> o manutention des animaux vivants

Groupe de risques 3 (suite) : risques biologiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
			<ul style="list-style-type: none"> ○ insensibilisation des animaux ○ utilisation de couteaux, scies et autres outils ○ port d'équipement de protection individuel (gants, lunettes protectrices, tablier, etc.) - Respect des règles de biosécurité, salubrité - Assainissement régulier des outils et des équipements sous sa responsabilité - Quoi faire en cas d'accident ou d'exposition
3.2	Allergies <ul style="list-style-type: none"> - Agents allergènes (acariens, protéines...) ○ vecteurs : plumes, poils, litières, etc. 	- Voir la section 1.3 du présent tableau	- Voir la section 1.3 du présent tableau

Groupe de risques 4 : risques ergonomiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
4.1	<p>Forces appliquées, manutentions et efforts excessifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - manutentionner des animaux vivants - lever et accrocher des carcasses - prendre / déplacer les pièces de viande - utiliser un mauvais couteau, un couteau mal aiguisé - faire fonctionner manuellement une écouenneuse 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue - Troubles musculosquelettiques (TMS) <ul style="list-style-type: none"> o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o douleurs chroniques - Entorses lombaires, hernies discales, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir identifier les situations à risque - Savoir utiliser les moyens de manutention les plus appropriés - Soulever les charges lourdes (> 20 kg) à l'aide d'un moyen mécanique approprié - Utiliser le bon couteau - Savoir évaluer l'état du couteau et savoir l'affiler - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS : <ul style="list-style-type: none"> o consulter tôt pour prévenir la chronicité
4.2	<p>Postures contraignantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail debout prolongé - Travail penché ou en torsion <ul style="list-style-type: none"> o au-dessus de la cage de contention o au-dessus de la table de coupe - Travail à bout de bras <ul style="list-style-type: none"> o sortir les volailles des cages et les accrocher o scier les carcasses accrochées 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue - Troubles musculosquelettiques (TMS) <ul style="list-style-type: none"> o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o mal de dos (surtout région lombaire) o mal au haut du dos et aux épaules o douleurs chroniques - Maux aux jambes (problèmes circulatoires, varices) 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir identifier les situations à risque - Utiliser les outils et moyens fournis par l'employeur, tels : <ul style="list-style-type: none"> o tapis antifatigue o ajustement ergonomique du poste de travail - Faire des exercices d'échauffement avant le quart de travail et après les pauses - Varier les postures, adopter des postures confortables, effectuer une rotation des tâches - Prendre des pauses régulières - Porter des chaussures confortables, antidérapantes et adaptées à la profession - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS

Groupe de risques 4 (suite) : risques ergonomiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
4.3	Efforts répétitifs des membres supérieurs et du tronc - Travail à la chaîne, gestes répétitifs et cadence rapide, ambiance froide - Scier les carcasses	- Fatigue - Troubles musculosquelettiques (TMS) <ul style="list-style-type: none"> ○ aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») ○ syndrome du tunnel carpien ○ douleurs chroniques 	- Faire des exercices d'échauffement avant le quart de travail et après les pauses - Faire des pauses régulières, une rotation des tâches - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS : <ul style="list-style-type: none"> ○ consulter tôt pour prévenir la chronicité
4.4	Outils vibrants	- Maladie de Raynaud	- Port de gants absorbant les vibrations - Pauses régulières

Groupe de risques 5 : risques liés à la sécurité

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
5.1	<p>Manutention des animaux vivants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coups de tête, de cornes, ruades, piétinement, bousculade, chute - Coincement ou écrasement contre un mur, une barrière - Attaques - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaction du corps, efforts excessifs - Blessure traumatique (muscle, tendons) - Fractures - Plaies ouvertes - Blessures multiples - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des animaux : <ul style="list-style-type: none"> o comportement animal o moyens de contentions o positions d'approche, moyens de fuites - Voir aussi le tableau 3
5.2	<p>Insensibilisation des animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pistolet perceur - Percuteur pneumatique - Chambre à CO₂ - Étourdissement par électricité - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Blessures traumatiques, choc sévère, perforation : percuter sa jambe, sa main, son visage, sa poitrine, un autre employé, etc. - Inhalation de CO₂ (voir la section 1.4 du présent tableau) - Choc électrique, électrocution - Brûlure - Blessure causée par l'animal lors de l'insensibilisation ou après (mouvements incontrôlés) - Réaction du corps, efforts excessifs - Décès - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des équipements et appareils d'insensibilisation : <ul style="list-style-type: none"> o avant, pendant et après l'insensibilisation o vérification des équipements avant et après usage - Port d'équipement de protection approprié. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> o bottes et gants isolés électriquement o casque, protecteur facial, protecteur auditif - Voir aussi le tableau 3

Groupe de risques 5 (suite) : risques liés à la sécurité

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
5.3	<p>Outils manuels non motorisés, tels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - couteaux divers (droits, courbés, rigides, flexibles, etc.) - scie à main - chute avec un outil en main 	<ul style="list-style-type: none"> - Plaie ouverte : <ul style="list-style-type: none"> o coupure, perforation, lacération 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des couteaux, scies et autres outils manuels. <ul style="list-style-type: none"> o utiliser le bon couteau ou le bon outil pour l'opération o s'assurer que l'outil est bien aiguisé o savoir comment affiler l'outil de façon sécuritaire o porter des gants et autres protections appropriées
5.4	<p>Outils manuels motorisés (électriques, pneumatiques), tels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - arrache-peau - écouenneuse - scies : à os, à ruban, circulaire - couteaux circulaires (« wizzard ») - sécateurs / cisailles <p>Machines diverses, telles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - plumeuses, épileuses, brosses de finition - convoyeurs (chaînes, crochets, bandes angles rentrants, etc.) - Mélangeurs, broyeurs, vis sans fin <p>Appareils de levage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fractures - Blessures traumatiques aux muscles, aux tendons (entorse, foulure, etc.) - Blessures aux yeux - Coupure, lacération - Amputation - Perforation, piqûre, irritation - Écorchure, égratignure, ecchymose, contusion - Brûlure, brûlure par friction - Entraînement, écrasement - Blessures multiples - Décès 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement pour l'utilisation sécuritaire des outils motorisés et des machines : <ul style="list-style-type: none"> o Reconnaître les phénomènes dangereux o Connaître et respecter les consignes du fabricant et de l'employeur o Connaître les limites de l'outil ou de la machine - Faire les vérifications requises avant l'usage : <ul style="list-style-type: none"> o S'assurer que les dispositifs de sécurité sont en place et en bon état o S'assurer que les commandes, le câblage électrique, les boyaux, etc., sont en bon état

Groupe de risques 5 (suite) : risques liés à la sécurité

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
			<ul style="list-style-type: none"> - Laisser l'entretien et la réparation aux personnes autorisées <ul style="list-style-type: none"> o ne pas s'improviser réparateur o en cas de doute, signaler le problème - Porter des équipements de protection appropriés - Pas de vêtements amples, bijoux, etc.
5.5	<p>Chutes à un niveau inférieur ou au même niveau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planchers glissants - Mauvais éclairage / mauvaise visibilité - Travail en hauteur, échelle, escabeau, etc. - Lieux encombrés <p><u>Note</u> : On peut chuter avec un outil en main ou sur une machine, ce qui peut augmenter la gravité des blessures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fracture, entorse, foulure, écorchure, égratignure, ecchymose, contusion - Blessures multiples - Commotion - Décès 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les situations à risque - Porter des chaussures antidérapantes - Savoir appliquer une méthode de travail sécuritaire et respecter des consignes pour le travail en hauteur, l'utilisation d'un escabeau ou d'une échelle
5.6	<p>Chute d'objets, heurts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chutes de carcasses, de crochets, etc. - Matériel empilé, lieux encombrés - Tuyaux bas, obstacles autour des équipements et dans les passages 	<ul style="list-style-type: none"> - Blessures traumatiques aux muscles, aux tendons (entorse, foulure, etc.) - Fractures - Commotion 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les situations à risque et les signaler - Porter un casque - Ranger le matériel sous sa responsabilité

Groupe de risques 6 : risques psychosociaux ⁽⁴⁾

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
6.1	Rythme et horaire de travail - Travail à la chaîne / cadence rapide - Périodes de pointe	- Stress, perte d'estime de soi - Fatigue, manque de concentration - Augmentation des risques d'accidents	- Faire des pauses régulières, des rotations des tâches - Prendre le temps de se reposer les jours de congé - Faire de l'activité physique - Participer à des activités sociales
6.2	Éclairage artificiel permanent	- Voir la section 2.3 du présent tableau	- Voir la section 2.3 du présent tableau
6.3	Conflits non gérés, violence, harcèlement psychologique, harcèlement sexuel	Victime et témoin : - Stress, problèmes de sommeil, dépression - Faible estime de soi, manque de concentration, colères plus fréquentes	- Définir clairement les rôles de chacun - Comprendre la politique de l'employeur et les mesures appliquées en cas de non-respect - Comprendre les conséquences pour les victimes, les témoins et les agresseurs - Respecter la politique de l'employeur et l'utiliser - Respecter la réglementation applicable
6.4	Odeurs	- Voir la section 2.4 du présent tableau	- Voir la section 2.4 du présent tableau
6.5	Insensibilisation des animaux, préparation des carcasses et transformation primaire - Sensibilité face à l'euthanasie d'un animal ou à la vue de carcasses et des premières opérations	- Nausées - Incapacité psychologique à effectuer l'opération - Augmentation des risques d'accidents	- Informer le travailleur ou la travailleuse par une description détaillée des tâches et lui faire visiter les lieux de travail pour évaluer si la profession ou le poste de travail lui convient

Groupe de risques 6 (suite) : risques psychosociaux ⁽⁴⁾

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
6.6	Pressions sociales exercées sur le secteur par divers mouvements pro-animaux	- Stress - Perte d'estime de soi	- Séances d'information, position de l'industrie - Expliquer les bienfaits de l'industrie

Notes du tableau 1 :

1. Non exhaustif. Chaque établissement doit réaliser sa propre analyse de risques et apporter les mesures correctives appropriées. Bien que le respect des règles et exigences en biosécurité et en salubrité alimentaire apporte généralement des gains en santé et en sécurité du travail, les établissements doivent s'assurer que cela ne se fait pas au détriment de la santé et de la sécurité des travailleurs.
2. Informer les travailleurs des risques et des conséquences possibles pour la santé et la sécurité du travail.
3. Principaux moyens de prévention concernant la formation des préposés et préposées en boucherie industrielle; à compléter et à inclure dans la formation selon le poste de travail.
4. Plusieurs postes de travail en abattage et en transformation de la viande sont exigeants physiquement et requièrent certaines aptitudes psychologiques. Les offres d'emploi devraient être suffisamment détaillées pour que les futurs travailleurs puissent bien comprendre les exigences de l'emploi. Par ailleurs, l'industrie pourrait aider ses travailleurs à adopter un mode de vie sain et équilibré, et offrir des services d'aide psychologique.

TABEAU 2 ASSOCIATION DES SOURCES DE RISQUES AUX TÂCHES ET OPÉRATIONS DE LA PROFESSION DE PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE EN BOUCHERIE INDUSTRIELLE

TÂCHE 1 PRÉPARER LES ANIMAUX

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
1.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
1.2	Effectuer l'abattage des animaux.	++	+++	+++	+++	+++	+++
1.3	Traiter la peau.	+	+++	+++	+++	+++	+++
1.4	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls.

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TÂCHE 2 PRÉPARER LES CARCASSES

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
2.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
2.2	Éviscérer les carcasses.		+++	+++	+++	+++	+++
2.3	Vérifier les carcasses.		+++	++	++	++	++
2.4	Parer les carcasses pour la réfrigération.		+++	++	+++	+++	+
2.5	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls.

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TABEAU 2 (SUITE) ASSOCIATION DES SOURCES DE RISQUES AUX TÂCHES ET OPÉRATIONS DE LA PROFESSION DE PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE EN BOUCHERIE INDUSTRIELLE

TÂCHE 3 EFFECTUER LA TRANSFORMATION PRIMAIRE DE PIÈCES DE VIANDE

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
3.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
3.2	Préparer les coupes.	+	++	++	+++	+++	++
3.3	Effectuer les coupes.		++	+	+++	+++	++
3.4	Parer les pièces.		++	+	+++	+++	+
3.5	Vérifier les pièces.		++	+	+	++	+
3.6	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls.

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TÂCHE 4 EFFECTUER LA TRANSFORMATION SECONDAIRE DE PIÈCES DE VIANDE

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
4.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
4.2	Désosser les pièces.		++	++	+++	+++	++
4.3	Parer les pièces.		++	+	+++	+++	+
4.4	Effectuer les coupes secondaires.		++	+	+++	+++	+
4.5	Vérifier les produits.		++	+	+	++	+
4.6	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls.

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TABLEAU 3 Dangers et principaux moyens de prévention lors de l'insensibilisation des animaux (Woods, 2007; BMPA, 2006 et IAPA, 1981) (1,2)

Identification des dangers			Moyens de prévention	ÉPI
Dangers	Genre d'accident	Causes d'accident		
<p>Avant l'insensibilisation</p> <p>Animaux conscients</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coups de tête, de cornes. - Ruades, piétinement. - Bousculade, chute. - Coincement ou écrasement contre un mur, une barrière. - Coincement par l'animal ou l'équipement lors de la contention. - Troubles musculosquelettiques. - Bruit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Animal agressif ou apeuré. - Aucune ou mauvaise contention. - Pas de moyens de fuite. - Mauvaise conception de l'équipement de contention. - Cris d'animaux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des animaux. - Utilisation de moyens de contention efficaces et sécuritaires. - Disponibilité d'un moyen de fuite / passage d'homme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité. - Protection auditive.
<p>Insensibilisation</p> <p>Pistolets percuteurs ou percuteurs pneumatiques</p>  <p>Pistolets percuteurs (NPB, 2006)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Heurt de sa jambe, sa main, son visage, sa poitrine, etc. - Heurt d'un autre employé. - Heurt par un percuteur « volant ». - Projection de matières biologiques (sang, peau, os). - Heurt par l'animal. - Troubles musculosquelettiques. - Bruit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise contention de l'animal. - Mauvaise position après la percussion. - Percussion ratée, animal blessé et apeuré. - Pistolet tenu à l'envers. - Chute avec pistolet amorcé. - Absence de cran de sûreté sur le percuteur. - Cran de sûreté non utilisé. - Chute du percuteur, qui est alors projeté par son déclenchement. - Percuteur lancé à quelqu'un. - Marche avec un percuteur chargé. - Percuteur chargé laissé sans surveillance. - Oubli de décharger le percuteur avant l'entretien. - Défaut du percuteur. - Type de percuteur : plus d'accidents avec les percuteurs de type « cylindrique » qu'avec ceux de type « pistolet ». Les percuteurs de type cylindrique peuvent être tenus à l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation des percuteurs par le personnel autorisé uniquement. - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des percuteurs. - Utilisation de moyens de contention efficaces et sécuritaires. - Utilisation d'un percuteur de type pistolet au lieu d'un percuteur cylindrique. - Percuteur muni d'un cran de sûreté. - Programme d'entretien des percuteurs incluant une inspection régulière par le fabricant. - Entreposage sécuritaire et cadenassé des pistolets percuteurs et des munitions entre les usages. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité. - Gants protecteurs. - Protection auditive. - Visière.

TABLEAU 3 (suite) Dangers et principaux moyens de prévention lors de l'insensibilisation des animaux (Woods, 2007; BMPA, 2006 et IAPA, 1981) ^(1,2)

Identification des dangers			Moyens de prévention	ÉPI
Dangers	Genre d'accident	Causes d'accident		
<p>Insensibilisation</p> <p>Appareil d'électrocution du cerveau de l'animal (ex. : pinces à étourdir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Choc électrique. - Brûlure. - Électrocution. - Blessure causée par l'animal (mouvements incontrôlés). - Troubles musculosquelettiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise utilisation de l'appareil. - Équipement mal entretenu. - Mauvaise contention de l'animal. - Posture contraignante, mauvaise manipulation de l'animal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation par le personnel autorisé uniquement. - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des appareils d'électrocution. - Utilisation d'équipements approuvés CSA avec mise à la terre ou isolation adéquate. - Port de bottes et de gants isolés électriquement. - Lieu de travail le plus sec possible. - Utilisation de moyens de contention efficaces et sécuritaires. - Programme d'entretien incluant une inspection régulière par le fabricant. - Présence de personnel capable de reconnaître une victime d'électrocution et de fournir les premiers soins. - Entreposage sécuritaire et cadenassé de l'équipement entre les usages. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité isolées. - Gants isolés - Casque de sécurité.
<p>Insensibilisation</p> <p>Gaz carbonique (CO₂)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inhalation de CO₂. - Troubles musculosquelettiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fuite de CO₂. - Local mal ventilé. - Mauvaise posture, mauvaise manipulation de l'animal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire du CO₂. - Ventilation adéquate des locaux. - Chambre à gaz plus basse que la position de l'opérateur. - Valve d'arrêt facile d'accès et clairement identifiée. - Détecteurs de CO₂ approuvés et facilement disponibles. - Procédure d'évacuation d'urgence. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité.
<p>Après l'insensibilisation</p> <p>Animaux inconscients</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coups. - Mouvements incontrôlés. - Troubles musculosquelettiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Insensibilisation ratée. - Reprise de conscience prématurée. - Mauvaise posture, mauvaise manipulation de l'animal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des animaux inconscients. - Formation pour reconnaître les signes d'un animal bien ou mal insensibilisé. - Deuxième appareil d'insensibilisation en attente. - Bon système de contention. - Délai minimal d'abattage après l'insensibilisation. - Même travailleur qui insensibilise et abat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité. - Protection du bas de l'abdomen.

Notes du tableau 3 :

1. Dans le cas de l'insensibilisation des grands animaux (p. ex. : porcs, bovins).

2. Lorsque des méthodes de rechange existent (p. ex. : perceur), l'usage d'une arme à feu n'est pas préconisé pour l'insensibilisation des animaux dans les abattoirs industriels.

BIBLIOGRAPHIE (non exhaustive)

BMPA (2011). *Health and Safety Guidance Notes for the Meat Industry*, British Meat Processors Association, 1st July 2011, Revision 1. [www.bmpa.uk.com].

BMPA (2006). *Health and Safety Guidance Notes for the Meat Industry*, British Meat Processors Association.

BOSSONS FUTE (2011). *Fiche n° 42 - Abatteur et découpeur de volailles*, Association Bossons FUTE (Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles), France. [www.bossons-fute.fr] (Consulté en septembre 2011).

BOSSONS FUTE (2011). *Fiche n° 199 - Boucher désosseur*, Association Bossons FUTE (Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles), France. [www.bossons-fute.fr] (Consulté en septembre 2011).

BOSSONS FUTE (2011). *Fiche n° 217 - Boucher en charcuterie industrielle*, Association Bossons FUTE (Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles), France. [www.bossons-fute.fr] (Consulté en septembre 2011).

CSMOTA (2004). *Analyse des difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de l'abattage et de la transformation des viandes et de la volaille*, Groupe AGÉCO, agroalimentaire et économie, Rapport final, Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA), septembre 2004.

CSMOTA (2009). *Diagnostic sectoriel de la main-d'œuvre dans les entreprises d'abattage et de transformation des viandes et de la volaille*, Rapport final, Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA). ISBN : 978-2-923383-16-3.

EMPLOI-QUÉBEC (2004). *Boucherie industrielle – Abattage (porc, veau, bœuf)*, Programme d'apprentissage en milieu de travail, Carnet d'apprentissage, novembre 2001. Mise à jour de juillet 2004, EQ-5003-02 (07-2004)

EMPLOI-QUÉBEC (2004). *Boucherie industrielle – Découpe (porc, veau, bœuf)*, Programme d'apprentissage en milieu de travail, Carnet d'apprentissage, novembre 2001. Mise à jour de juillet 2004, EQ-5004-02 (07-2004).

FAO (2006). *Bonnes pratiques pour l'industrie de la viande. Section 7 : Manipulations avant l'abattage, méthodes d'étourdissement et d'abattage*, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. FAO Production et Santé Animales. ISBN 978-92-5-205146-5.

IAPA (1990). *Beef Dressing Safety and Health Guide*. The Industrial Accident Prevention Association, Ontario Meat Packers Safety Council and the Food Products Accident Prevention Association. [Centre de documentation de la CSST - Cote BR 000045 1990]

IAPA (1981). *Hog Dressing Safety and Health Guide*. The Industrial Accident Prevention Association, Ontario Meat Packers Safety Council and the Food Products Accident Prevention Association. [Centre de documentation de la CSST - Cote BR 000046 1981]

INRS (2001). *Aide-mémoire : Filière viande de boucherie. Prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles*, Institut national de recherche et de sécurité (INRS), France, Publication ED 850. [<http://www.inrs.fr/accueil/secteurs/agroalimentaire/viande.html>].

INRS (2011). *La démarche du couteau qui coupe*, [Enregistrement vidéo], Institut national de recherche et de sécurité (INRS), France. [<http://www.inrs.fr/accueil/secteurs/agroalimentaire/viande.html>].

NPB (2006). *Captive Bolt Considerations when Humanely Euthanizing Pigs*, Factsheet, Pork Information Gateway, National Pork Board (NPB), Des Moines, IA, USA.

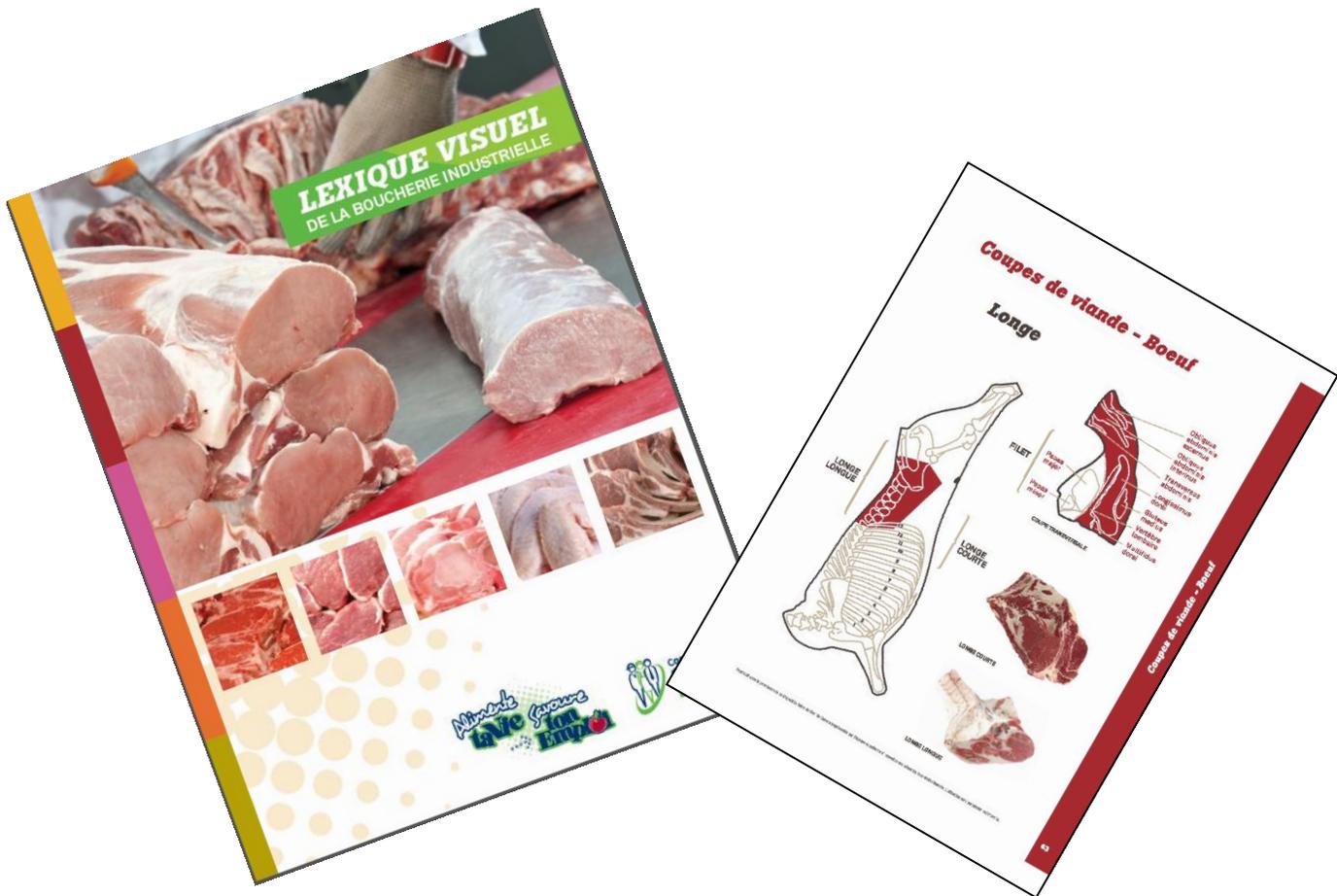
OSHA (1988). *Safety and Health Guide for the Meatpacking Industry*, Occupational Safety & Health Administration (OSHA), United States Department of Labor. [<http://www.osha.gov/Publications/OSHA3108/osha3108.html>]

OSHA (2011). *Poultry Processing Industry e-Tool*, Occupational Safety & Health Administration (OSHA), United States Department of Labor. [<http://www.osha.gov/SLTC/etools/poultry/index.html>] (Consulté en octobre 2011).

WOODS, J. (2007). *Keeping your workers safe during euthanasia*, J. Woods Livestock Services, Proceedings of the National Pork Board 2007 Workers Safety Roundtable, [www.pork.org/WorkerSafety].

Un outil en soutien au programme d'apprentissage en milieu de travail

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) est heureux de vous présenter le *Lexique visuel de la boucherie industrielle*. Cet ouvrage de référence traite des différentes coupes de viandes d'agneau, de bœuf, de porc, de veau et de volaille, de la structure de la viande, de l'affilage des couteaux, du repérage des anomalies et de la prévention des risques liés à l'exécution des tâches. Le *Lexique visuel de la boucherie industrielle* a été élaboré à titre d'outil complémentaire pour la formation des préposés et préposées en boucherie industrielle. Les photos, les illustrations et les informations qu'il contient faciliteront l'orientation des apprentis et des apprenties.



Pour vous procurer un exemplaire de ce document, contactez le CSMOTA au info@csmota.qc.ca ou visiter le www.csmota.qc.ca dans la section Formation/Outils de formation/Procédés de fabrication.