

## *Préposée ou préposé en boucherie industrielle*

---

### **Description du métier**

Les principales fonctions des préposées et préposés en boucherie industrielle sont la préparation des carcasses et la découpe de viandes. Il peut s'agir de découpe primaire ou de coupe de finition (secondaire).

Plus précisément, les préposées et préposés en boucherie industrielle effectuent l'abattage de différents animaux : le porc, le bœuf, le veau, l'agneau, la volaille, le gibier, etc. À l'aide de couteaux ou d'autres outils et équipements, ces personnes enlèvent la peau ou la soumettent à d'autres traitements (épilation, plumaison, brûlage, etc.). Elles extraient les viscères, scient les carcasses, les demi-carcasses ou les quartiers, découpent des morceaux de viande et les parent pour la réfrigération en vue des opérations ultérieures de transformation. Ce sont aussi ces personnes qui coupent, dégraissent et désossent les pièces en fonction du type de viande à traiter.

Les préposées et préposés en boucherie industrielle affilent des couteaux à l'aide d'un fusil ou d'un module à broches croisées et utilisent le matériel approprié selon les postes de travail. Habituellement, ce sont d'autres groupes de travailleuses et de travailleurs qui sont chargés de la réception des animaux, de l'entreposage, de l'emballage et de l'assainissement.

### **Norme professionnelle**

Élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail, la norme professionnelle de préposée ou préposé en boucherie industrielle a été signée par la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale le 11 avril 2013. En 2018, le Comité sectoriel 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.

La norme professionnelle constitue la référence en ce qui concerne le développement des compétences ainsi que la reconnaissance des compétences acquises grâce à l'expérience professionnelle.

Les représentantes et représentants de l'industrie de la transformation alimentaire considèrent que les compétences suivantes sont essentielles à la maîtrise du métier de préposée ou préposé en boucherie industrielle dans l'une des trois spécialisations suivantes :

- **Préposée ou préposé en boucherie industrielle – Préparation des carcasses**

ÉNONCES DE COMPÉTENCES :

1. Affiler un couteau
2. Parer des carcasses
3. Traiter la peau
4. Éviscérer des carcasses

La maîtrise de ces quatre **compétences essentielles** est obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de préposée ou préposé en boucherie industrielle – Préparation des carcasses.

- **Préposée ou préposé en boucherie industrielle – Découpe primaire**

ÉNONCES DE COMPÉTENCES :

1. Affiler un couteau
5. Parer des pièces de viande
6. Effectuer des découpes primaires
7. Désosser des pièces de viande

La maîtrise de ces quatre **compétences essentielles** est obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de préposée ou préposé en boucherie industrielle – Découpe primaire.

- **Préposée ou préposé en boucherie industrielle – Coupe de finition**

ÉNONCES DE COMPETENCES :

1. Affiler un couteau
5. Parer des pièces de viande
7. Désosser des pièces de viande
8. Effectuer des coupes de finition (secondaires)

La maîtrise de ces quatre **compétences essentielles** est obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle de préposée ou préposé en boucherie industrielle – Coupe de finition.

La **compétence complémentaire** suivante peut également être acquise :

9. Appliquer des procédés d'insensibilisation et de saignées

***Modalités et contexte d'acquisition de la compétence complémentaire***

La démonstration de la maîtrise de la compétence complémentaire (**non obligatoire**) conduit à l'obtention d'une attestation de compétence pour la compétence concernée.

**Entreprises et travailleuses ou travailleurs visés par la norme**

Les préposées et préposés en boucherie industrielle travaillent dans des entreprises qui font l'abattage et la découpe d'animaux comme le porc, le bœuf, le veau, l'agneau, la volaille, le gibier, etc. Il s'agit pour la plupart de petites et moyennes entreprises. Cependant, environ 65 % des emplois en usine sont offerts par des entreprises qui comptent plus de 200 employés. Le taux de syndicalisation avoisine les 60 %, et les emplois sont à temps plein.

Les conditions de travail sont caractérisées par la proximité des collègues, la chaleur (pour les tâches d'abattage) ou le froid (pour la découpe) et par l'exécution de gestes répétitifs selon une cadence prédéterminée. Le travail s'effectue en position debout dans un environnement bruyant et peut être émotionnellement difficile (abattage et saignée).

La préparation des carcasses et la découpe de viandes sont effectuées dans des services distincts, et on observe peu de mobilité de la main-d'œuvre d'un service à l'autre. Les postes de travail font généralement partie d'une chaîne de production qui correspond à l'une des étapes du processus de transformation de l'entreprise. Il s'agit d'un travail individuel, parfois exécuté en coordination avec une ou un collègue, et supervisé par une contremaîtresse, un contremaître, une chef d'équipe ou un chef d'équipe. Les tâches sont spécialisées et répétitives, et les produits se déplacent sur des convoyeurs, devant les préposées et les préposés. Il y a toutefois une rotation de personnel d'un poste de travail à un autre, du moins sur une même chaîne de production, dans la mesure où les entreprises recherchent une main-d'œuvre polyvalente et sont soucieuses de prévenir les troubles musculosquelettiques que peuvent causer les gestes répétitifs.

Pour exercer la profession de préposée ou préposé en boucherie industrielle, il faut avoir de la dextérité manuelle, une bonne coordination œil-main et une grande résistance physique, travailler avec précision, être capable de respecter la cadence et faire preuve de prudence. Il faut aussi connaître les règles de santé et de sécurité du travail de même que les règles d'hygiène et de salubrité.

**Qualification professionnelle**

Deux voies de qualification professionnelle s'offrent aux préposées et préposés en boucherie industrielle.

Les personnes qui débutent dans l'exercice de la profession et celles qui l'exercent depuis peu de temps peuvent s'engager dans une démarche de **développement des compétences**.

Quant aux personnes expérimentées, une démarche qui vise la **reconnaissance des compétences** leur est proposée.

## *Développement des compétences*

### **Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)**

Un programme d'apprentissage en milieu de travail visant le développement des compétences essentielles du métier a été élaboré par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail.

#### *Critères de sélection des apprenties ou apprentis*

La participation au programme est volontaire. L'apprentie ou l'apprenti est en emploi, elle ou il doit avoir au moins 16 ans. Aucune expérience préalable du métier n'est requise.

L'employeur et Emploi Québec signent une entente relative au développement des compétences de la main-d'œuvre dans le contexte du Programme d'apprentissage en milieu de travail; la personne en apprentissage remplit un fiche d'inscription au programme.

#### *Critères de sélection des compagnes ou compagnons d'apprentissage*

Le rôle de la compagne ou du compagnon d'apprentissage à l'égard des apprenties et apprentis inscrits au programme consiste à veiller à **l'acquisition des compétences** et **l'encadrement** nécessaire, et à faire un suivi auprès de l'employeur et de la représentante ou du représentant d'Emploi-Québec.

La compagne ou le compagnon d'apprentissage est une personne qualifiée qui maîtrise pleinement les compétences faisant l'objet de la norme professionnelle, qui est capable de communiquer avec des apprenties et apprentis, de les soutenir et d'attester qu'elles ou ils ont accompli leur apprentissage. La compagne ou le compagnon d'apprentissage devrait, en outre, être titulaire d'un certificat de qualification professionnelle du métier. On pourra faire exception à cette règle lorsqu'une entreprise ne compte parmi ses effectifs aucune personne titulaire du certificat de qualification.

Outre les critères généraux, le Comité sectoriel suggère à l'entreprise et à Emploi-Québec de se référer aux critères suivants pour choisir la compagne ou le compagnon d'apprentissage et pour valider ce choix. Ainsi, il convient de choisir des personnes possédant trois années d'expérience et connaissant l'ensemble des postes de travail.

#### *Ratio compagne ou compagnon/apprentie ou apprenti*

Le Comité sectoriel considère qu'une compagne ou un compagnon peut accompagner au plus **deux** apprenties ou apprentis dans le programme d'apprentissage en milieu de travail. Cependant, ce nombre peut être porté à **trois** si l'une des apprenties ou l'un des apprentis est en fin de parcours d'apprentissage.

#### *Durée de l'apprentissage*

La durée de l'apprentissage peut varier selon l'expérience de l'apprentie ou de l'apprenti, l'organisation du travail, et d'autres facteurs.

Le Comité sectoriel considère que la maîtrise des compétences essentielles du métier de préposée ou préposé en boucherie industrielle 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 (découpe primaire ou coupe de finition)**. Cette durée est établie en tenant compte des contraintes organisationnelles (accessibilité à certains postes selon l'ancienneté, conformément à la convention collective, etc.). En raison de ce type de contraintes, l'apprentissage peut s'effectuer sur une période discontinue.

#### *Conditions de certification*

Au terme de l'apprentissage, l'apprentie ou l'apprenti devra, pour obtenir son **certificat de qualification professionnelle**, démontrer sa pleine maîtrise des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle.

À défaut de maîtriser toutes les compétences décrites dans la norme professionnelle, l'apprentie ou l'apprenti peut obtenir une **attestation** pour les compétences maîtrisées.

## ***Reconnaissance des compétences d'une personne expérimentée***

Une préposée ou un préposé en boucherie industrielle qui maîtrise déjà l'ensemble des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle, sans détenir une qualification officielle, peut faire reconnaître ses compétences en vue de l'obtention d'un certificat de qualification professionnelle de préposée ou préposé en boucherie industrielle avec mention de l'une des spécialisations suivantes : préparation des carcasses, découpe primaire ou coupe de finition.

### ***Recommandation en ce qui a trait à l'admissibilité***

Pour être admissible à la démarche de reconnaissance des compétences, le Comité sectoriel recommande qu'une préposée ou un préposé en boucherie industrielle démontre au minimum **trois ans** d'expérience acquise à ce titre.

### ***Démarche de reconnaissance des compétences***

Voici les étapes d'une démarche en reconnaissance des compétences :

#### **1. L'accueil et la préparation de la candidate ou du candidat**

L'accueil et la préparation, sont pris en charge par le Comité sectoriel ou par un organisme d'accompagnement désigné par Emploi-Québec.

Cette étape comporte un entretien à l'occasion duquel la candidate ou le candidat obtient l'information nécessaire et les documents préparatoires à la démarche de reconnaissance des compétences. Il lui faut alors fournir quelques pièces justificatives demandées par le Comité sectoriel (par exemple, un curriculum vitae) et remplir un formulaire – reçu lors de la présentation de sa demande – qui permettra de faire l'inventaire de ses compétences. Au besoin, la candidate ou le candidat peut obtenir de l'aide pour franchir cette étape. L'étape suivante sera l'évaluation.

#### **2. L'évaluation des compétences**

L'évaluation des compétences est effectuée par une experte-évaluatrice ou un expert-évaluateur désigné par le Comité sectoriel.

Cette étape comporte deux parties : une évaluation théorique comprenant des questions à choix multiple, et une évaluation pratique en milieu de travail.

Durée de l'évaluation: durée maximale de 45 minutes pour l'évaluation théorique  
de 105 à 135 minutes pour l'évaluation pratique, selon la spécialisation du métier

Au terme de l'évaluation, l'experte-évaluatrice ou l'expert-évaluateur produit un rapport confirmant les compétences maîtrisées et indique, s'il y a lieu, les compétences manquantes.

#### **3. La délivrance du certificat de qualification professionnelle (CQP) ou de l'attestation de compétences (AC)**

Le Comité sectoriel adresse une demande de certification ou d'attestation au ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour les personnes qui se sont qualifiées à la suite de l'évaluation.

Les personnes qui n'ont pas réussi à se qualifier et qui désirent acquérir les compétences manquantes leur permettant d'obtenir le certificat de qualification professionnelle seront dirigées vers la ressource pouvant les soutenir dans leur démarche par le Comité sectoriel.

### ***Conditions de certification***

Pour obtenir le certificat de qualification professionnelle du ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, la personne doit démontrer qu'elle maîtrise l'ensemble des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle.

Les personnes qui ne maîtrisent pas l'ensemble des compétences essentielles peuvent demander une attestation de compétence pour celles qu'elles maîtrisent. Elles pourront par la suite acquérir les compétences qu'il leur manque et obtenir leur certificat de qualification professionnelle.

### ***Où adresser une demande de reconnaissance des compétences***

C'est le Comité sectoriel qui évalue les compétences professionnelles. Selon les cas, il faut adresser la demande de reconnaissance des compétences :

- **Au Comité sectoriel ou au Service aux entreprises d'Emploi Québec :**
  - pour les entreprises qui désirent faire reconnaître les compétences de leurs travailleuses ou travailleurs expérimentés;
  - pour les personnes qui occupent un emploi dans le métier et qui ont été ou qui seront mises à pied dans le cadre d'un comité de reclassement.
- **Au Service aux individus d'Emploi-Québec :**
  - pour les personnes expérimentées qui sont sans emploi;
  - pour les personnes expérimentées qui occupent un emploi et qui ont besoin d'aide dans leurs démarches.

Voici où il faut s'adresser pour obtenir plus d'information sur:

- le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)
- la démarche de reconnaissance des compétences (RCMO)

#### ***Emploi-Québec***

Communiquez avec le centre local d'emploi le plus près de chez vous ou consultez le site Internet d'Emploi-Québec :

PAMT

<http://www.emploi Quebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/qualification-volontaire/apprentissage-en-milieu-de-travail/>

RCMO

<http://www.emploi Quebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/qualification-volontaire/reconnaissance-des-competences-de-la-main-doeuvre/>

#### ***Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire***

8000, boulevard Henri-Bourassa, bureau 270  
Québec (Québec) G1G 4C7

Téléphone : 418 623-5335 Sans frais : 1 877 449-5335

Télécopieur : 418 623-1343

Site Web : [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca)