

Boucherie de détail (DEP-5268)

Grille de cours

Code	Énoncé de la compétence	Heures	Unités
400-571	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15	1
400-583	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	45	3
400-592	Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie	30	2
400-604	Effectuer la coupe et la préparation des viandes	60	4
400-612	Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie	30	2
400-622	Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande	30	2
400-636	Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf	90	6
400-645	Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes	75	5
400-658	Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf	120	8
400-665	Effectuer des coupes de détail de porc	75	5
400-675	Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75	5
400-683	Effectuer des coupes de détail de volaille	45	3
400-697	Préparer des abats et des produits complémentaires	105	7
400-707	S'intégrer au milieu de travail	105	7
		900	60