

MOI, JE SUIS BOUCHER



ET DIPLÔMÉE

Une formation qui permet d'acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour effectuer les tâches liées aux traitements des viandes de boucherie, fabriquer des charcuteries cuites, crues, fumées ou salées, des plats cuisinés pour la vente au détail. En plus des compétences associées aux normes d'hygiène et de salubrité en vigueur, cette formation vise le développement d'une pratique professionnelle de premier plan répondant à des standards élevés.



Code du programme : 5268

Durée : 900 heures | 4 jours/semaine du lundi au jeudi

Lieu de formation : Pavillon du Vieux-Sherbrooke

Programme en alternance travail-études (ATE) rémunérée

- 360 heures en milieu de travail
- 540 heures en milieu scolaire

PARTICULARITÉS

- Comptoir de vente au détail à la population à l'école

CONDITION D'ADMISSION

Vous devez détenir un diplôme d'études secondaires (DES) ou son équivalent reconnu ou répondre à l'un de ces profils :

Être âgé de 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 3e secondaire en français, anglais et mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre;

OU

Être âgé d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation et avoir réussi le test de développement général (TDG), ou les apprentissages reconnus équivalents prescrits par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur.

OU

Être âgé de 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire où il commence sa formation professionnelle et être titulaire du Certificat de formation au métier semi-spécialisé (CFMS) et avoir obtenu les unités requises en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique de 1er cycle secondaire de la formation générale des jeunes ou de la 2e secondaire de la formation générale des adultes établis par le ministère.

Pour de plus amples informations ou pour connaître les modalités d'admission, veuillez communiquer avec le responsable à l'admission du Centre 24-Juin.

UN ACCÈS RAPIDE À UNE CARRIÈRE PASSIONNANTE !

EN BOUCHERIE DE DÉTAIL

CONTENU DE LA FORMATION

HEURES

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.....	15
Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.....	45
Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie.....	30
Effectuer la coupe et la préparation des viandes.....	60
Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie.....	30
Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande.....	30
Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf.....	90
Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes.....	75
Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf.....	120
Effectuer des coupes de détail de porc.....	75
Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.....	75
Effectuer des coupes de détail de volaille.....	45
Préparer des abats et des produits complémentaires.....	105
S'intégrer au milieu de travail.....	105
Durée totale :	900

EMPLOYEURS FUTURS

- À son compte
- Boucheries
- Épiceries
- Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande
- Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande (sauf la volaille)
- Industrie des aliments et des boissons
- Magasins d'alimentation
- Supermarchés d'alimentation

ORGANISATION DU TRAVAIL

- Travail à horaire variable
- Travail pendant les fins de semaine
- Travail principalement de jour
- Travail les jours fériés