| IT 3.2.1.05 | **PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE**<br>**Bouchère – Charcutière / Boucher - Charcutier** | Version 0.1 | 1/6 |
|---|---|---|---|
| Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren | |

| **Semestre 1** | **2 chapitres comme prérequis et 3 situations de formation** | | 100 périodes selon OrFo | |
|---|---|---|---|---|
| **No selon OrFo/PF/PE*** | **Thème – Chapitre – Sous-chapitre** | Remarque/support de cours | **Niveau de taxonomie** | **Nombre de période(s)** |
| 1.1 | Hygiène et Environnement, (Microorganismes, microbiologie, nettoyage, protection de l'environnement) | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 3) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, introduction | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 1) | C2-3 | 5 |
| 1.2 | Sécurité et protection de la santé au travail (Prévention des accidents, protection de la santé au travail, premier secours) | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 2) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, introduction | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 1) | C2-3 | 5 |
| 1.3 | Situation « journée portes ouvertes », Historique, formation prof. initiale, structure et organisation de l'économie carnée | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 1, 25) | C2-5 | 10 |
| | Calcul professionnel, frais du personnel | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 2) | C2-3 | 6 |
| 1.4 | Situation « porc », anatomie, la viande et la graisse, les rendements et la dénomination | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 7, 14, livret dénomination) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, carcasses | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 2, 3) | C2-3 | 4 |
| 1.5 | Situation « bœuf », anatomie, la viande et sa maturation, les rendements et la dénomination | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 7, 14, livret dénomination) | C2-5 | 20 |
| | Calcul professionnel, carcasses | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 3) | C2-3 | 5 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation | | | **Total des périodes** | **100** |

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
** Mind Maps selon l'école

| IT 3.2.1.05 | **PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE**<br>**Bouchère – Charcutière / Boucher - Charcutier** | Version 0.1 | 2/6 |
|---|---|---|---|
| Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren | |

| **Semestre 2** | **4 situations de formation** | | 100 périodes selon OrFo | |
|---|---|---|---|---|
| **No selon OrFo/PF/PE*** | **Thème – Chapitre – Sous-chapitre** | Remarque/support de cours | **Niveau de taxonomie** | **Nombre de période(s)** |
| 1.5 | Situation « bœuf », anatomie, la viande et sa maturation, les rendements et la dénomination | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 7, 14, livret dénomination) | C2-5 | 10 |
| | Calcul professionnel, carcasses | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 3) | C2-3 | 5 |
| 1.6 | Situation « veau », anatomie, la viande et la graisse, les rendements et la dénomination, conservation par le froid | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 7, 14, 15, livret dénomination) | C2-5 | 25 |
| | Calcul professionnel, carcasses | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 3) | C2-3 | 5 |
| 1.7 | Situation « agneau », anatomie, les maladies d'animaux, les rendements et la dénomination, l'emballage sous vide | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 7, 14, 19, livret dénomination) | C2-5 | 20 |
| | Calcul professionnel, transformation de la viande | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 3) | C2-3 | 5 |
| 1.8 | Situation « cheval et volaille », rendements, dénomination et découpes, emballages sous atmosphère contrôlée | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 14,19, livret dénomination) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, transformation de la viande | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 4) | C2-3 | 5 |
| | Révisions et grande évaluation | | | 10 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation | | | **Total des périodes** | **100** |

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
** Mind Maps selon l'école

| IT 3.2.1.05 | **PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE**<br>**Bouchère – Charcutière / Boucher - Charcutier** | Version 0.1 | 3/6 |
|---|---|---|---|
| Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren | |

| **Semestre 3** | **2 situations de formation** | | 100 périodes selon OrFo | |
|---|---|---|---|---|
| **No selon OrFo/PF/PE*** | **Thème – Chapitre – Sous-chapitre** | Remarque/support de cours | **Niveau de taxonomie** | **Nombre de période(s)** |
| 2.1 | Situation « conservation », le traitement thermique, le fumage, le séchage, la salaison et le saumurage | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 15) | C2-5 | 20 |
| | Calcul professionnel, transformation de la viande | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 4) | C2-3 | 5 |
| 2.2.1 | Situation « Transformer la viande », 3.5.2 salaison crue, | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 18) | C2-5 | 30 |
| | Calcul professionnel, Modes de conservation et salaison | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 5) | C2-3 | 7 |
| 2.2.2 | Situation de la salaison cuite | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 18) | C2-5 | 30 |
| | Calcul professionnel, modes de conservation et salaison | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 5) | C2-3 | 8 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation | | | **Total des périodes** | **100** |

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
** Mind Maps selon l'école

| IT 3.2.1.05 | **PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE**<br>**Bouchère – Charcutière / Boucher - Charcutier** | Version 0.1 | 4/6 |
|---|---|---|---|
| Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren | |

| **Semestre 4** | **3 situations de formation** | | 100 périodes selon OrFo | |
|---|---|---|---|---|
| **No selon OrFo/PF/PE*** | **Thème – Chapitre – Sous-chapitre** | Remarque/support de cours | **Niveau de taxonomie** | **Nombre de période(s)** |
| 2.3.1 | Situation « charcuteries en générale », | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 20) | C2-5 | 10 |
| | Calcul professionnel, modes de conservation et salaison | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 5) | C2-3 | 4 |
| 2.3.2 | 4.5.3 charcuterie échaudée, , | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 21) | C2-5 | 20 |
| | Calcul professionnel, Charcuterie | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 6) | C2-3 | 5 |
| 2.3.3 | 4.6.4 charcuterie crue | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 22) | C2-5 | 25 |
| | Calcul professionnel, Charcuterie | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 6) | C2-3 | 5 |
| 2.3.4 | 4.6.5 charcuteries à chair cuite | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 23) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, Charcuterie | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 6) | C2-3 | 5 |
| 2.4 | Situation « Déclarer la viande », diététique, nutriments, tendances alimentaires, pyramide alimentaire, notion base en cuisine | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 5, 26) | C2-5 | 10 |
| | Calcul professionnel, produits prêts à cuisiner, à poêler et à servir | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitre 6, 7) | C2-3 | 1 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation | | **Total des périodes** | | **100** |

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

** Mind Maps selon l'école

—

| IT 3.2.1.05 | **PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE**<br>**Bouchère – Charcutière / Boucher - Charcutier** | Version 0.1 | 5/6 |
|---|---|---|---|
| Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren | |

| **Semestre 5** | **3 situations de formation** | | 100 périodes selon OrFo | |
|---|---|---|---|---|
| **No selon OrFo/PF/PE*** | **Thème – Chapitre – Sous-chapitre** | Remarque/support de cours | **Niveau de taxonomie** | **Nombre de période(s)** |
| 3.1 | Situation « Dénomination, utilisation, préparation et cuisson des morceaux de viandes et menus »,<br>(Modes-, stades-, temps- et températures de cuissons, jargon culinaire et professionnel) | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse<br>(Chapitre 26, 30, livret dénomination) | C2-5 | 50 |
| | Calcul professionnel, produits prêts à cuisiner, à poêler et à servir | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie,<br>(Chapitre 7) | C2-3 | 10 |
| 3.2 | Situation « La vente », Formes de vente, offre, plats et présentations, personnel et communication, service traiteur | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse<br>(Chapitre 27) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, la vente et les mélanges | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie,<br>(Chapitre 8) | C2-3 | 5 |
| 3.3.1 | Situation Production : Connaissance des animaux de boucheries, évaluation et achat du bétail, abattage et CH-TAX | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse<br>(Chapitres 8, 11, 12) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, les carcasses (exercices plus difficiles) | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie,<br>(Chapitre 3) | C2-3 | 5 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation | | | **Total des périodes** | **100** |

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

| IT 3.2.1.05 | **PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE**<br>**Bouchère – Charcutière / Boucher - Charcutier** | Version 0.1 | 6/6 |
|---|---|---|---|
| Etabli le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Révision le 06.11.2014 par Oscar Eberli | Contrôlé et libéré le 07.01.2015 par Rolf Wehren | |

| **Semestre 6** | **Révisions et organisations** | | 100 périodes selon OrFo | |
|---|---|---|---|---|
| **No selon OrFo/PF/PE*** | **Thème – Chapitre – Sous-chapitre** | Remarque/support de cours | **Niveau de taxonomie** | **Nombre de période(s)** |
| 3.3.2 | Situation Production : les sous-produits d'animaux et d'abattages, leur valorisation et leur utilisation | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 13) | C2-5 | 15 |
| | Calcul professionnel, Carcasses exercices plus difficile | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, chapitre 3 | C1-3 | 4 |
| 3.4 | Volaille, gibier, espèces exotiques et lapins ainsi que la traçabilité et la qualité | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 4, 9, 24) | C2-5 | 8 |
| | Calcul professionnel, Carcasses exercices plus difficile | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, chapitre 3 | C1-3 | 3 |
| 3.5 | Situation « Service traiteur », canapés, plats froids, salades et sauces, fondues à viande et grillades, sauces et articles en gelée et en croûte | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 28) | C1-6 | 20 |
| 3.6 | Epices et additifs relatifs à nos produits, répétition | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitres 15, 16, 17, 18) | C3-6 | 10 |
| 3.7 | Répétition en générale | Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (guide professionnel et situations) | C2-6 | 25 |
| | Calcul professionnel, répétition | Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (Chapitres 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) répétition | C1-3 | 15 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation | | **Total des périodes** | | **100** |

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude