

IT 3.2.1.05	PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE 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 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 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 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 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 », (Modes-, stades-, temps- et températures de cuissons, jargon culinaire et professionnel)	Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse (Chapitre 26, 30, livret dénomination)	C2-5	50	
	Calcul professionnel, produits prêts à cuisiner, à poêler et à servir	Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (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 (Chapitre 27)	C2-5	15	
	Calcul professionnel, la vente et les mélanges	Calculs pour la Boucherie-Charcuterie, (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 (Chapitres 8, 11, 12)	C2-5	15	
	Calcul professionnel, les carcasses (exercices plus difficiles)	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

IT 3.2.1.05	PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE 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