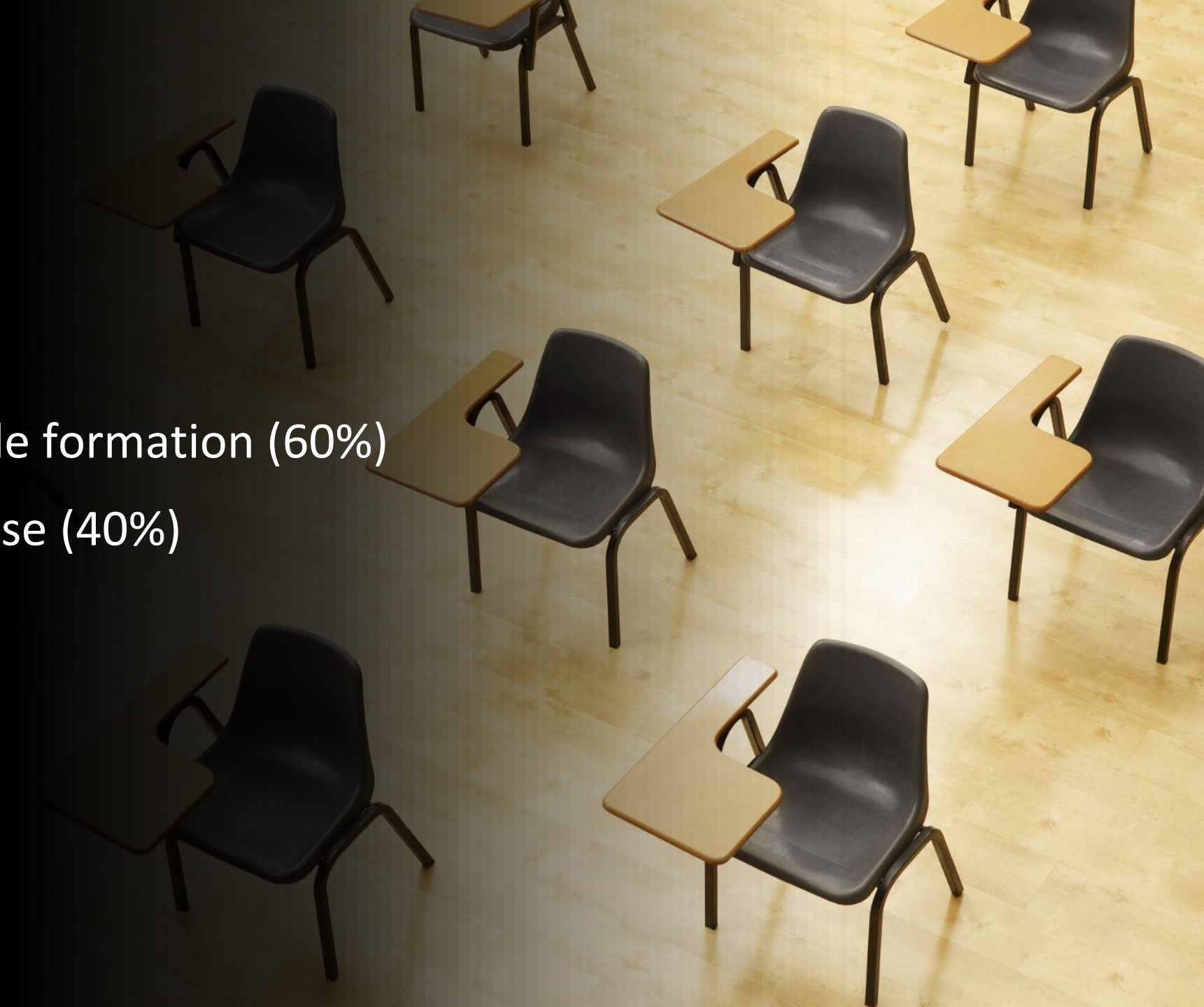
Centre
de services scolaire
du Chemin-du-Roy
Québec

Boucherie de détail

ATE accrue (40%) avec le programme COUD

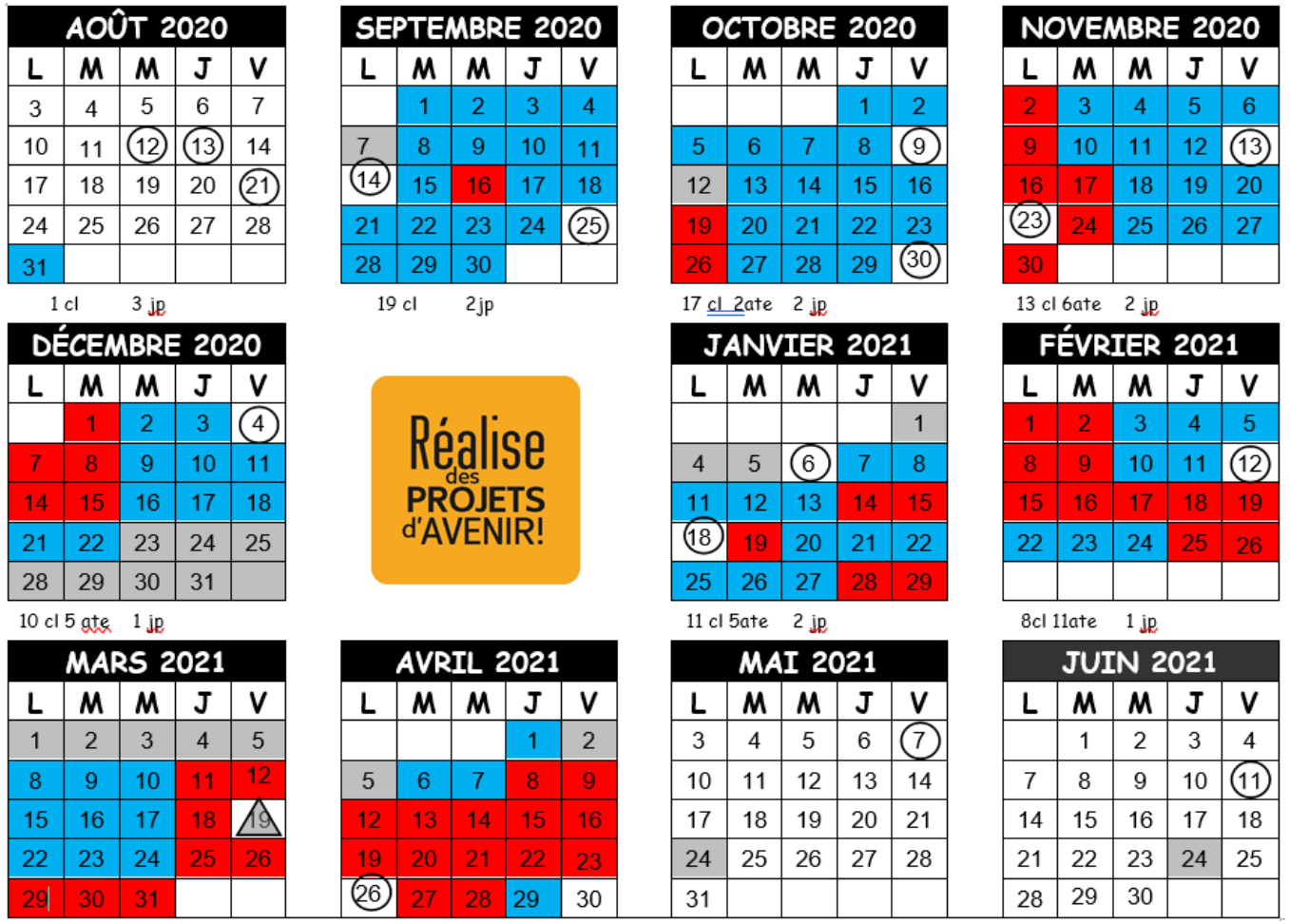
Formation de 900 heures

- 540 heures au centre de formation (60%)
- 360 heures en entreprise (40%)



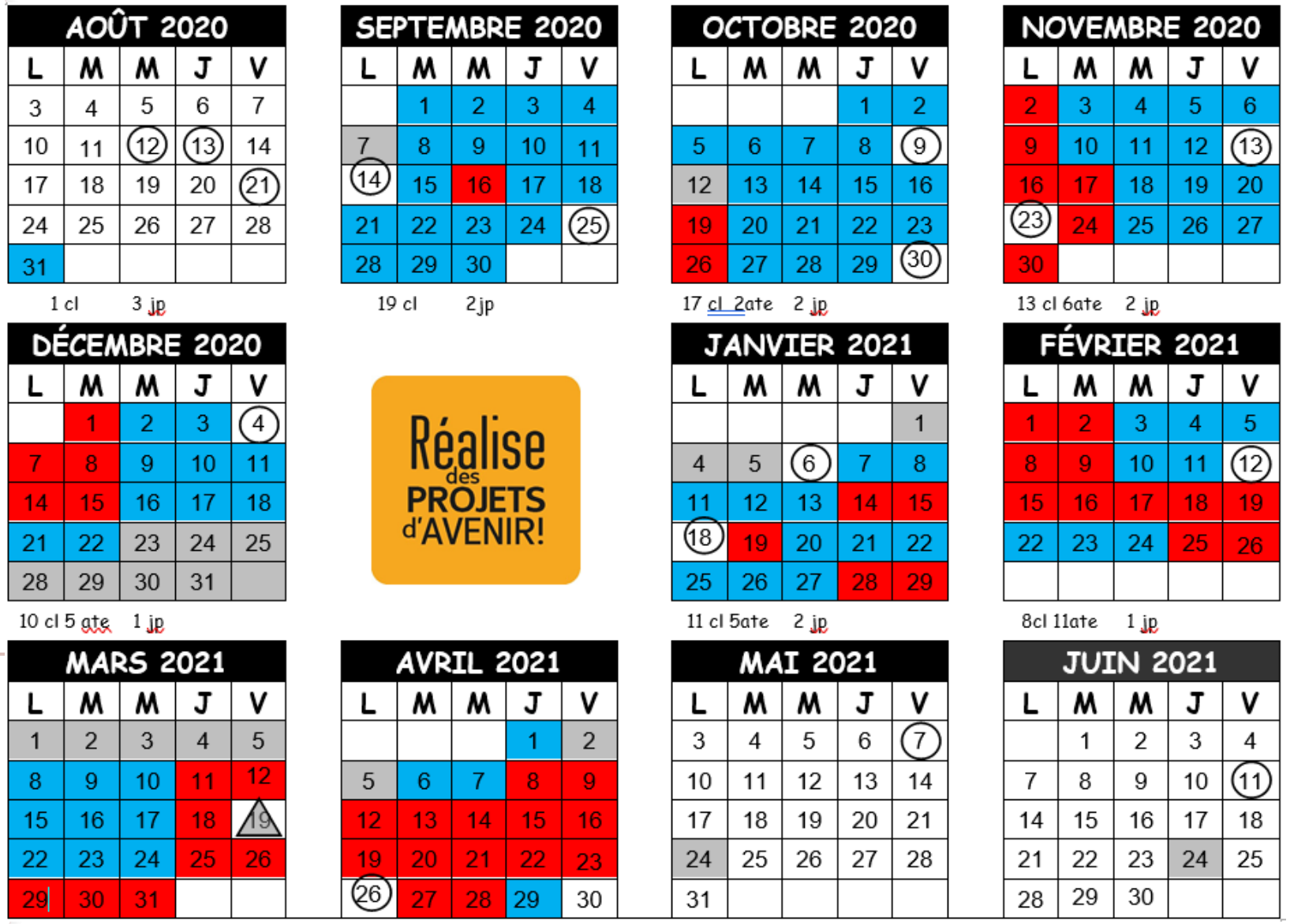
Notre calendrier

6 heures au centre de formation
7 heures en entreprise



- Minimum de 6 semaines avant les stages
- Début à 1 journée/semaine (lundi et ensuite mardi)
- Jeudi et vendredi en fin de formation
- Journée immersion à la semaine 3
- Le stage final à été conservé

Nous avons choisi ces journées en partenariat avec les entreprises suite à notre première année



Heures et compétences

- Programme d'étude de deuxième génération
- Modification du nombre d'heure de certaines compétences (approuvé par le CP)
- Compétences seulement au centre de formation (débitage)

CODE ENSEIG.	TITRE DE LA COMPÉTENCE	H/ÉCOLE	H/ATE	
400571	1. Métier et formation	15		YL
400583	2. Hygiène, salubrité et sécurité	31		YL
400592	3. Outillage et équipement	22		EL
400604	4. Coupe et préparation des viandes	50	25	EL
400612	5. Réception et entreposage	20	10	EL
400622	6. Débitage	30		YL
400636	7. Coupes de détail de l'avant de boeuf	55	35	YL
400645	8. Service à la clientèle	40	14	EL
400658	9. Coupes de détail de l'arrière de boeuf	66	50	YL
400665	10. Coupes de détail de porc	48	35	YL
400675	11. Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	36	35	YL
400683	12. Coupes de détail de volaille	25	24	YL
400697	13. Abats et produits complémentaires	87	42	ELYL
400707	14. Intégration au milieu de travail	15	90	YL

Séquences
Bloc de stage 1

Version 1

Boucherie ATE plus - Séquence de stage 2020 – 2021

Nombre d'heures données en classe et nombre d'heures données en stage, pour chaque compétence.

Les cases engrisées signifient que la compétence est débutée à l'école et qu'il est possible d'entamer des tâches en stage en lien avec ces compétences.

		École	Stage	Début	Fin	
1	Métier et formation	15		31-aou	2-sep	
2	Hygiène, salubrité et sécurité	31		02-sep	17-sep	
3	Outillage et équipement	22		04-oct	21-sep	Stage débutant le 19 octobre
4	Coupe et préparation de viande	50	25	11-sep	10-nov	
10	Coupe de détail du porc	48	35	22-sep	02-déc	
8	Service à la clientèle	24		20-oct	12-mar	
13	Abats et produits complémentaires	26		02-oct	01-avr	
6	Débitage	30		27-oct	11-jan	
8	Service à la clientèle	6		20-oct	12-mar	
9	Coupe de détail de l'arrière du bœuf	68	50	28-oct	17-févr	Stage débutant le 7 décembre
13	Abats et produits complémentaires	52		02-oct	01-avr	
11	Coupe de détail de veau et d'une viande spécialisée	12		9-déc	06-avr	
12	Coupe de détail d'une volaille	12		07-jan	03-fév	
12	Coupe de détail d'une volaille	13	24	07-jan	03-fév	Stage débutant le 28 janvier
7	Coupe de détail de l'avant du bœuf	55	35	20-jan	25-fév	
8	Service à la clientèle		14	20-oct	12-mar	
13	Abats et produits complémentaires	6	20	02-oct	01-avr	
13	Abats et produits complémentaires	3	22	02-oct	01-avr	Stage débutant le 8 mars
5	Réception et entreposage	20	10	08-mar	25-mar	
8	Service à la clientèle	10		20-oct	12-mar	
11	Coupe de détail de veau et d'une viande spécialisée	24	35	09-déc	06-avr	
14	Intégration en milieu de travail	15	90	06-avr	29-avr	
		540	360			

Séquences
Bloc de stage 1

- Compétence sur le porc (moins dispendieuse)
- Coupe et préparation (pratique sur pièces précises à la demande des entreprises)
- La plupart des compétences se ferment à la fin du bloc de stage

Boucherie ATE plus - Séquence de stage 2020 – 2021

Nombre d'heures données en classe et nombre d'heures données en stage, pour chaque compétence.

Les cases engrisées signifient que la compétence est débutée à l'école et qu'il est possible d'entamer des tâches en stage en lien avec ces compétences.

		École	Stage	Début	Fin	
1	Métier et formation	15		31-aou	2-sep	
2	Hygiène, salubrité et sécurité	31		02-sep	17-sep	
3	Outillage et équipement	22		04-oct	21-sep	Stage débutant le 19 octobre
4	Coupe et préparation de viande	50	25	11-sep	10-nov	
10	Coupe de détail du porc	48	35	22-sep	02-déc	
8	Service à la clientèle	24		20-oct	12-mar	
13	Abats et produits complémentaires	26		02-oct	01-avr	
6	Débitage	30		27-oct	11-jan	
8	Service à la clientèle	6		20-oct	12-mar	
9	Coupe de détail de l'arrière du bœuf	66	50	28-oct	17-févr	Stage débutant le 7 décembre
13	Abats et produits complémentaires	52		02-oct	01-avr	
11	Coupe de détail de veau et d'une viande spécialisée	12		9-déc	06-avr	
12	Coupe de détail d'une volaille	12		07-jan	03-fév	
12	Coupe de détail d'une volaille	13	24	07-jan	03-fév	Stage débutant le 28 janvier
7	Coupe de détail de l'avant du bœuf	55	35	20-jan	25-fév	
8	Service à la clientèle		14	20-oct	12-mar	
13	Abats et produits complémentaires	6	20	02-oct	01-avr	
13	Abats et produits complémentaires	3	22	02-oct	01-avr	Stage débutant le 8 mars
5	Réception et entreposage	20	10	08-mar	25-mar	
8	Service à la clientèle	10		20-oct	12-mar	
11	Coupe de détail de veau et d'une viande spécialisée	24	35	09-déc	06-avr	
14	Intégration en milieu de travail	15	90	06-avr	29-avr	
		540	360			

		équipe 1	équipe 2	équipe 3	équipe 4	équipe 5	équipe 6	équipe 7
21 Au 25 SEP	SEM 4	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺Tranchoir	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version B fesse ☺Cuisson creton	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺Cuisson pâté à la viande	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version B fesse ☺produit maison	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺Saucisses	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version B fesse ☺Produit maison	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺sauveteur(poisson)

Calendrier des apprentissages

- **Macro planification de l'année**

		équipe 1	équipe 2	équipe 3	équipe 4	équipe 5	équipe 6	équipe 7
21 Au 25 SEP	SEM 4	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺Tranchoir	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version B fesse ☺Cuisson creton	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺Cuisson pâté à la viande	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version B fesse ☺produit maison	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺Saucisses	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version B fesse ☺ Produit maison	1/2 Porc carcasse ch. 1 intérieur de ronde ch. flanc épaule longe version A fesse ☺ sauveteur(poisson)

1 compétence à la fois qui facilite

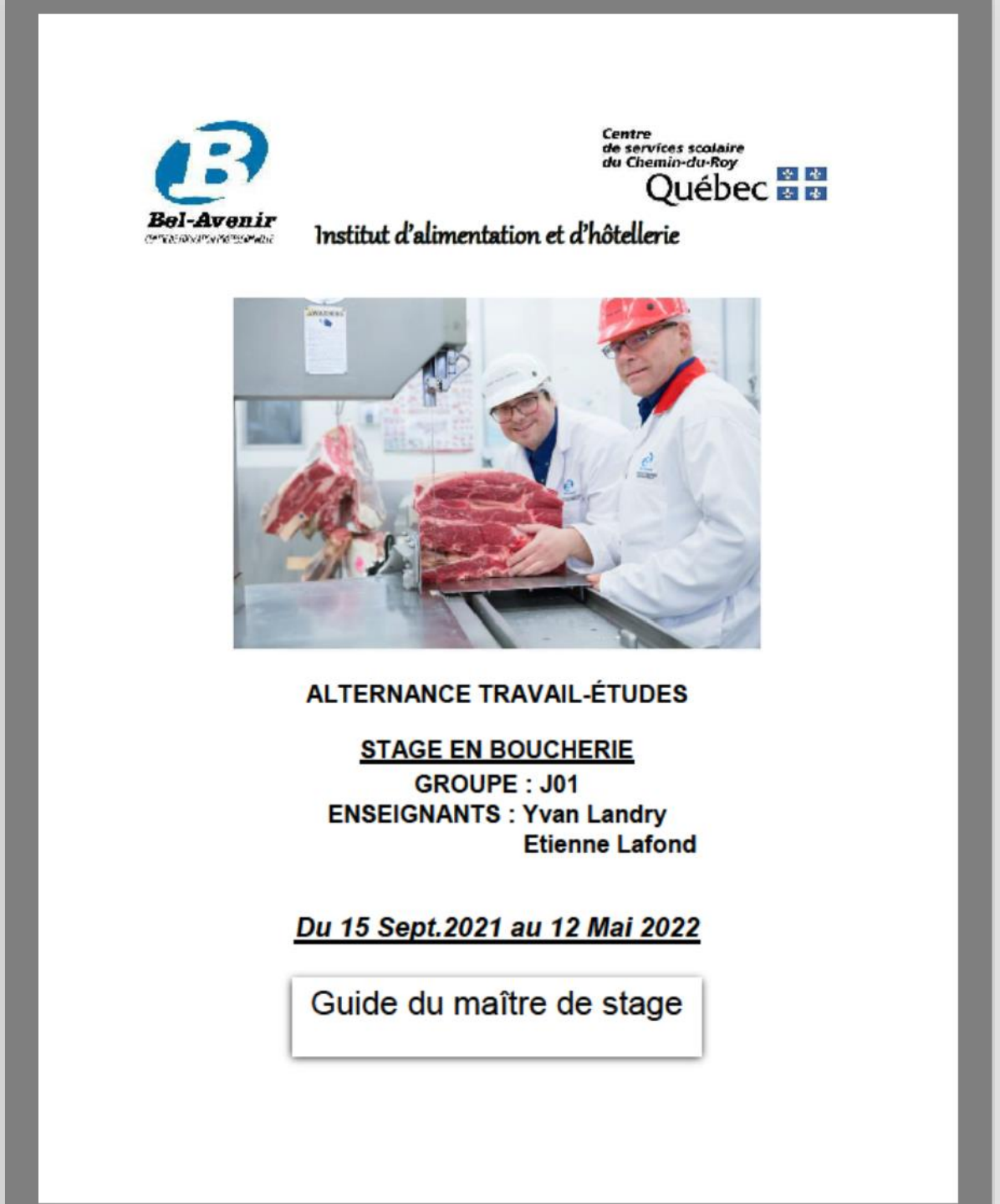
- **Les achats**
- **Les suivis**
- **Les révisions**

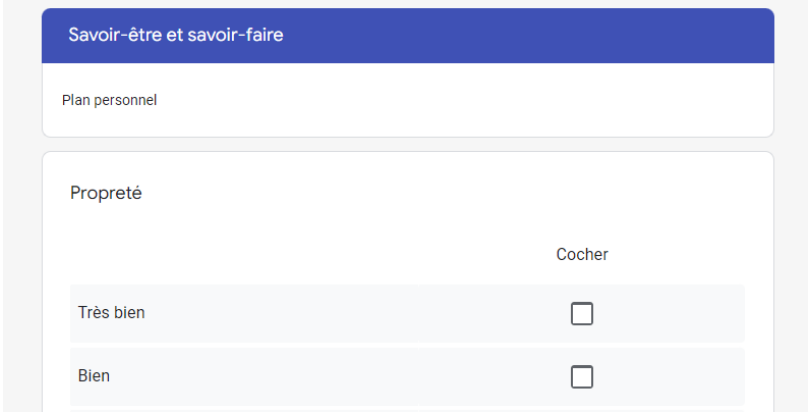
Guide du superviseur

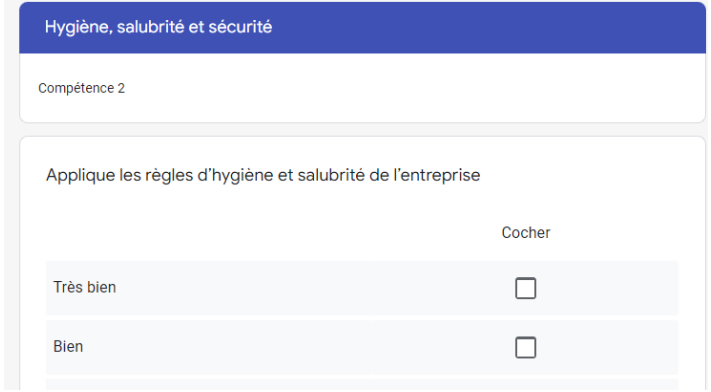
Tout est répertorié dans ce guide

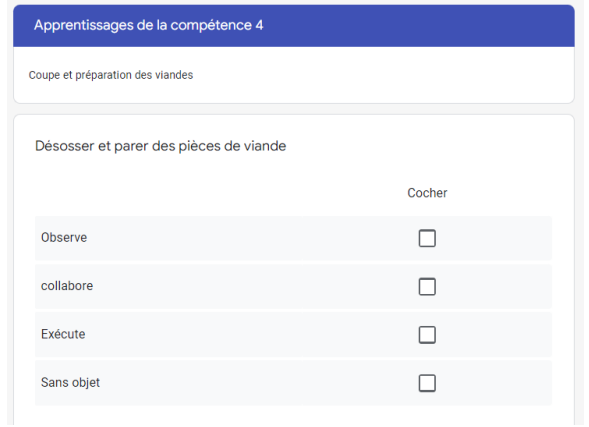
- Calendriers
- Identification d'objectifs de compétence pour l'employeur

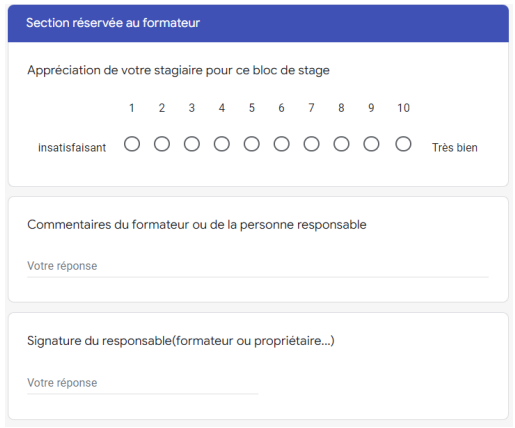
Sert uniquement d'aide mémoire aux superviseurs (non de la paperasse à remplir)



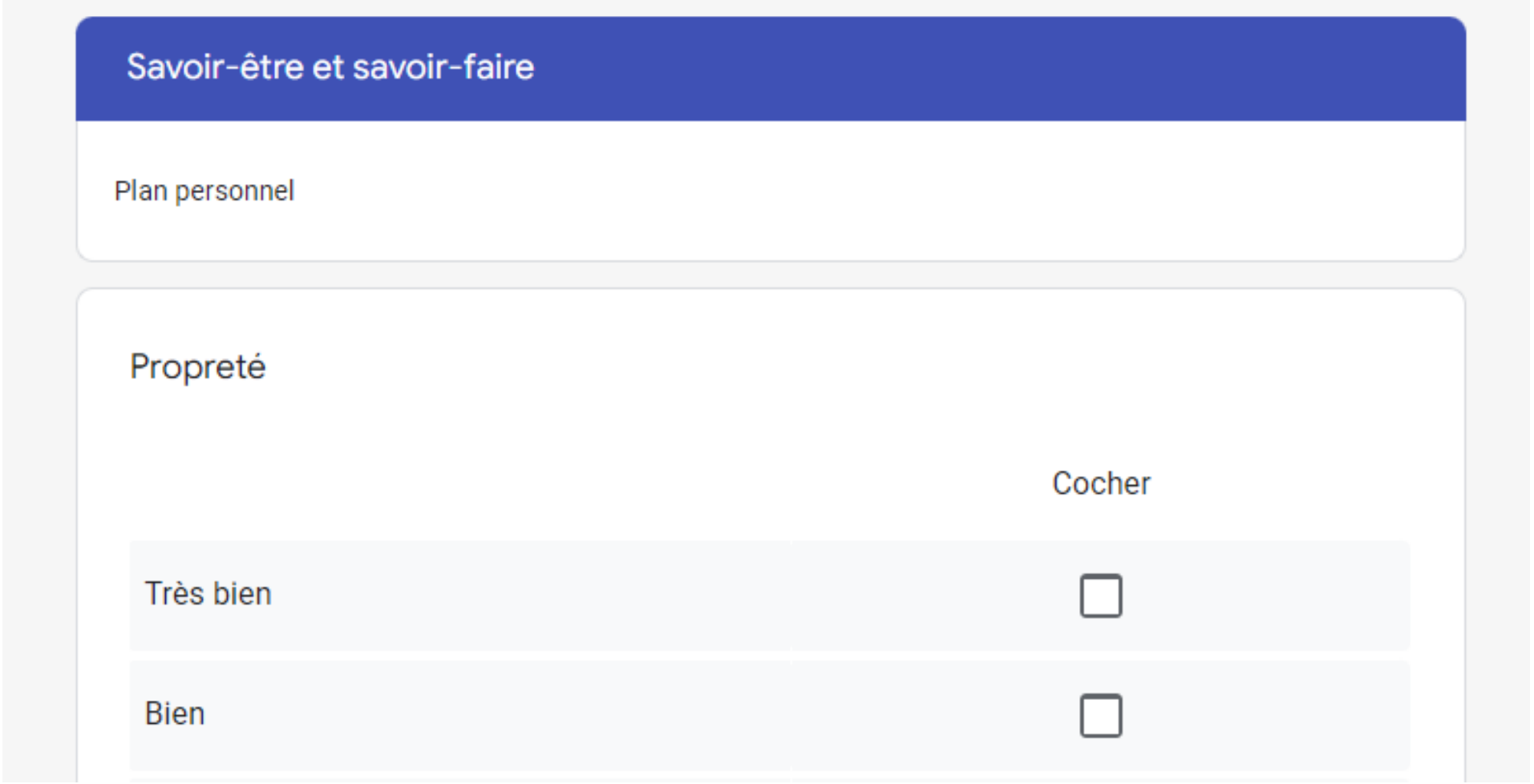




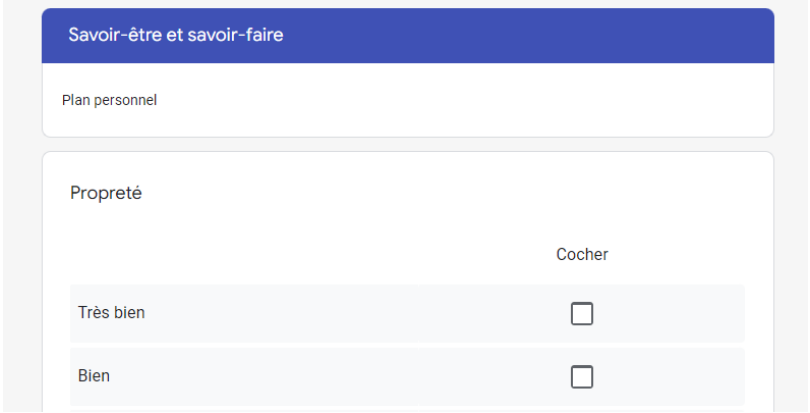


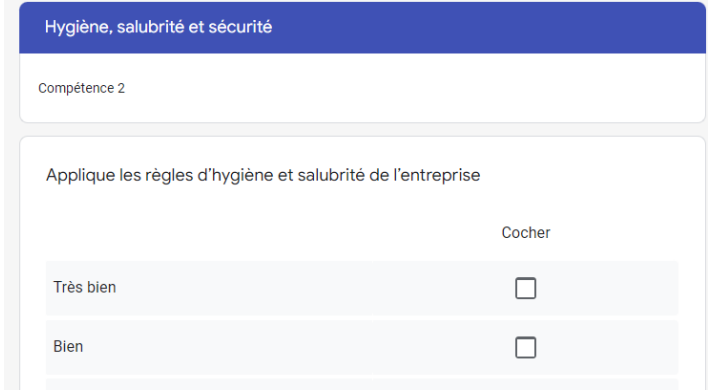


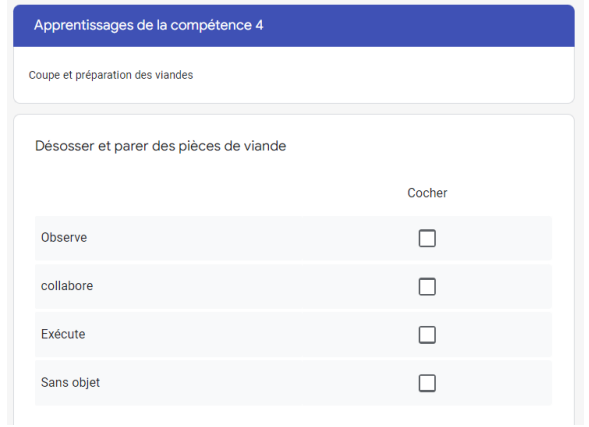
Les suivis avec l'entreprise sont effectués avec des autoévaluations que le superviseur évalue à la fin du bloc de stage

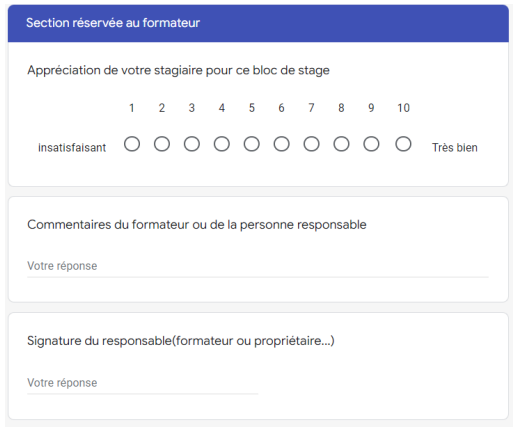


Les suivis avec l’entreprise sont effectués avec des autoévaluations que le superviseur évalue à la fin du bloc de stage









Les suivis avec l'entreprise sont effectués avec des autoévaluations que le superviseur évalue à la fin du bloc de stage

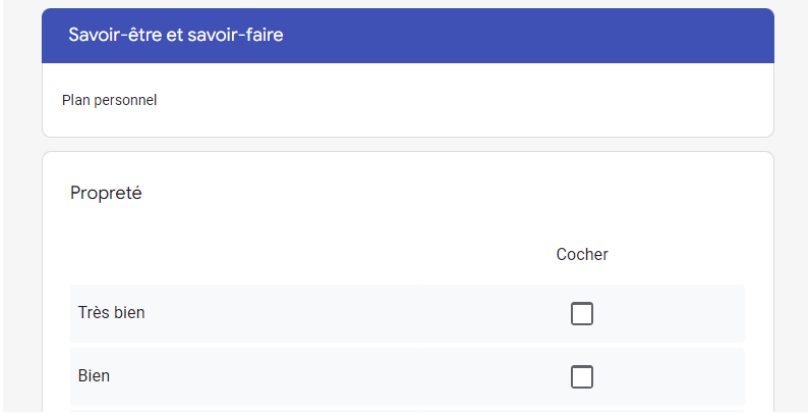
Hygiène, salubrité et sécurité

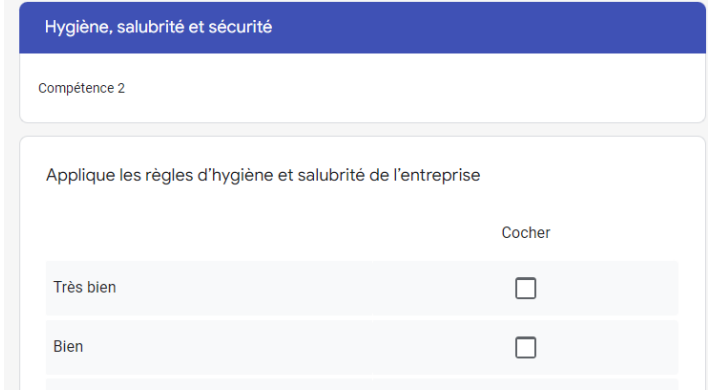
Compétence 2

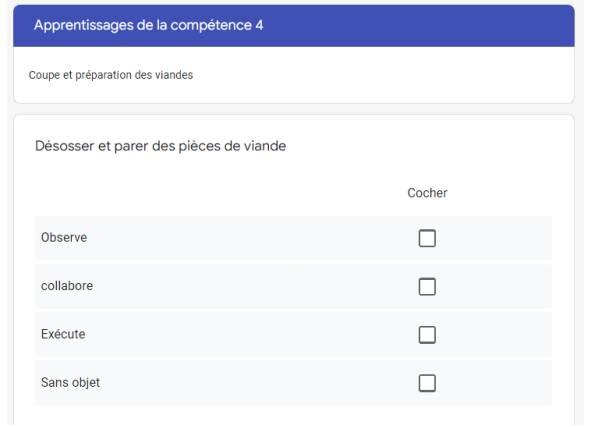
Applique les règles d'hygiène et salubrité de l'entreprise

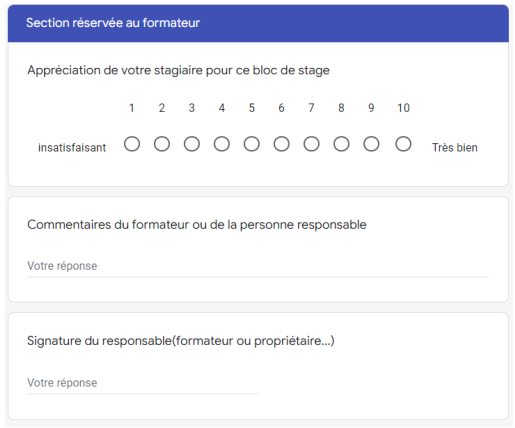
	Cocher
Très bien	☐
Bien	☐

Les suivis avec l'entreprise sont effectués avec des autoévaluations que le superviseur évalue à la fin du bloc de stage









Les suivis avec l'entreprise sont effectués avec des autoévaluations que le superviseur évalue à la fin du bloc de stage

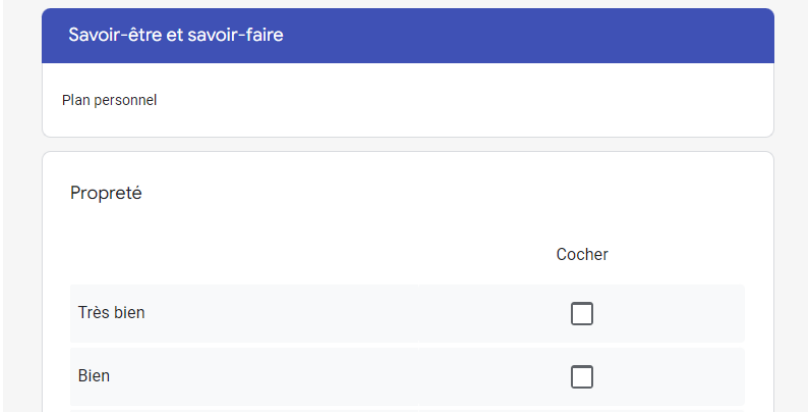
Apprentissages de la compétence 4

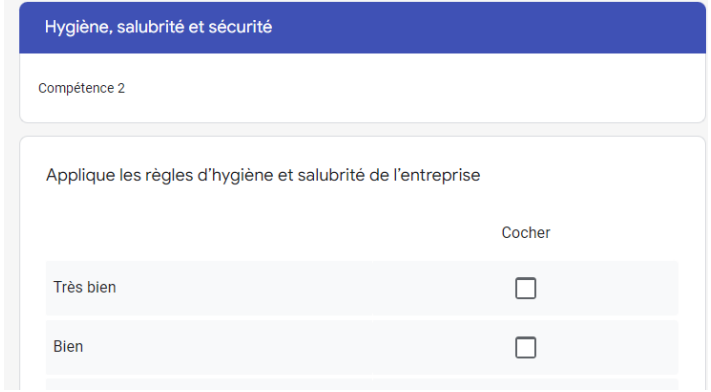
Coupe et préparation des viandes

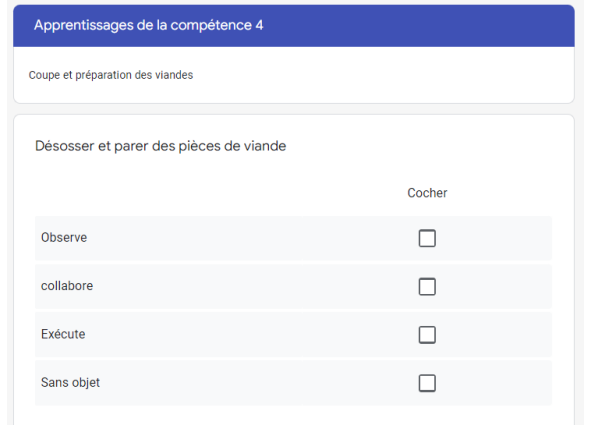
Désosser et parer des pièces de viande

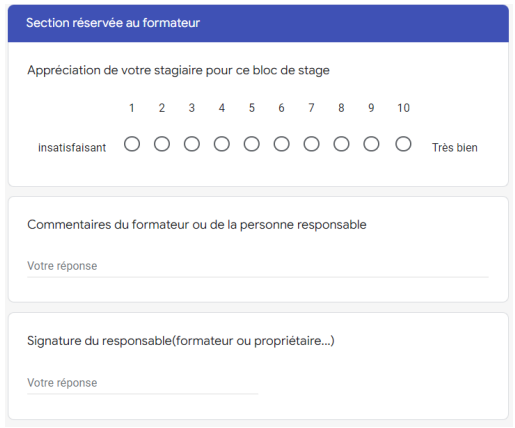
	Cocher
Observe	☐
collabore	☐
Exécute	☐
Sans objet	☐

Les suivis avec l’entreprise sont effectués avec des autoévaluations que le superviseur évalue à la fin du bloc de stage

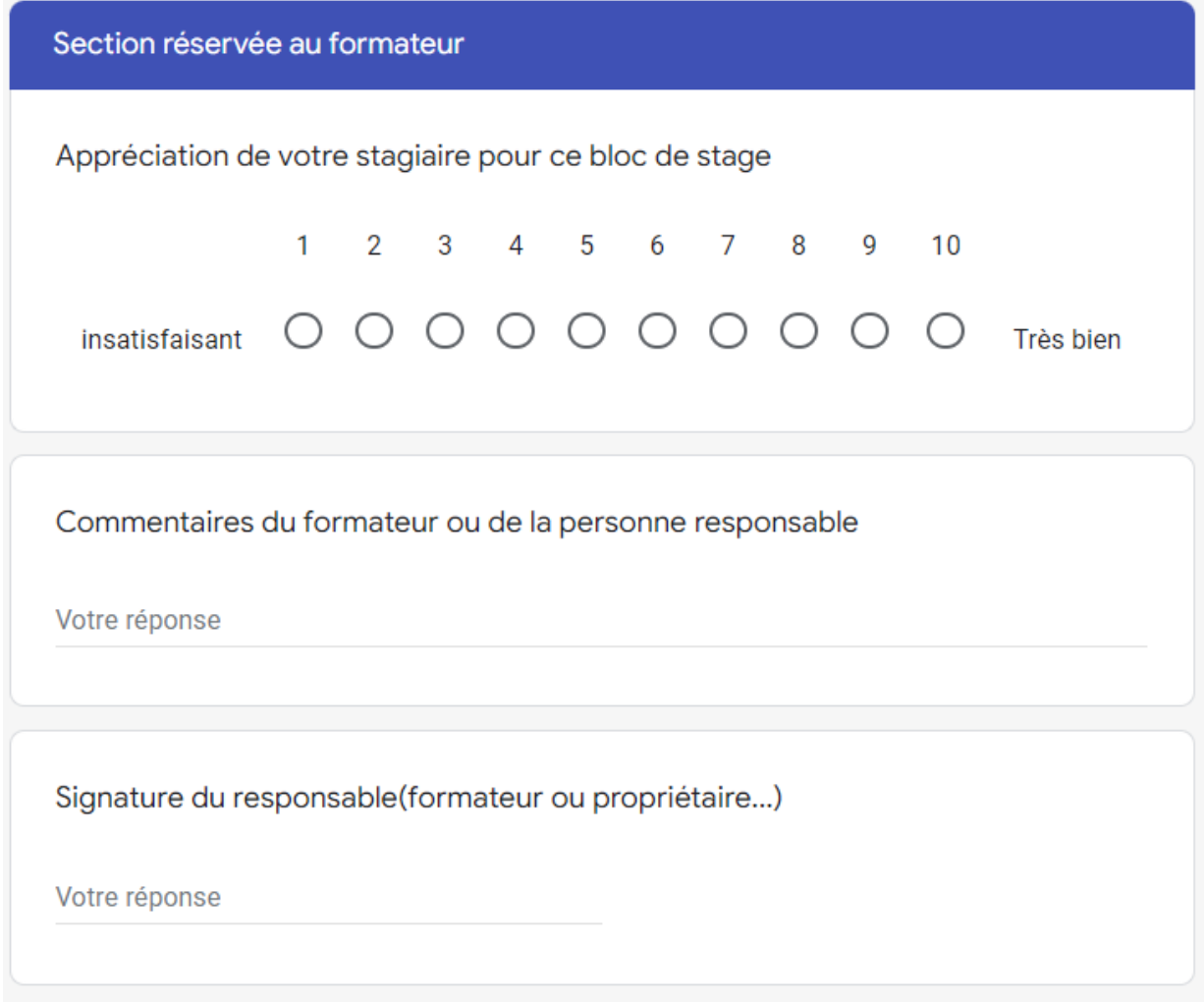








Les suivis avec l'entreprise sont effectués avec des autoévaluations que le superviseur évalue à la fin du bloc de stage



Après la vérification des autoévaluations, nous rencontrons les élèves sous forme de tutorat

Utilisation du numérique en boucherie

Chaque étudiants est équipés d’une tablette numérique

Création d'une plateforme d'apprentissage

SUIVI ACADÉMIQUE EN BOUCHERIE

Vous trouverez sur ce site des liens vers des questionnaires, des vidéos, des présentations et des fichiers.

Bon apprentissage!

Création de capsules vidéo

- Apprentissage
- Questionnement
- Sert aussi en entreprise

Les entreprises

- **Participation au recrutement des apprenants stagiaires**
- **Planification de l'implication et de la libération du superviseur de stage en milieu de travail**
- **Présence d'une personne des ressources humaines par entreprise pour le suivi des heures présences**
- **Maintien des liens avec les divers intervenants (RH, formateurs, bouchers, enseignants, promoteur)**
- **Maintien du bon déroulement de la formation versus le travail**

Participation à l’évaluation du projet