

# Référentiel de Compétition

# MÉTIER N° N11

# BOUCHERIE

Soumis par :

François-Paul MULETTE, Expert WorldSkills France

Date : 28/08/2024

# TABLE DES MATIÈRES

|    |   |   |
|----|---|---|
| 1. | NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER .....          | 3 |
| 2. | CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL.....     | 4 |
| 3. | LE SUJET D'ÉPREUVE.....                     | 5 |
| 4. | NOTATION .....                              | 6 |
| 5. | EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER ..... | 6 |
| 6. | ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX .....              | 7 |

# 1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

## LE NOM DU MÉTIER EST : BOUCHERIE

### DESCRIPTION DU MÉTIER

Le boucher est un artisan qui achète les animaux en carcasses ou en quartiers, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. Il stocke, découpe et prépare la viande qu'il vend en magasin ou sur les marchés. Au-delà de ses compétences techniques, le boucher est également un commerçant qui a en charge la vente de ses produits. Il peut travailler à son compte ou en entreprise.

Les missions du boucher consistent à :

- Acheter les carcasses de viande auprès des grossistes, abattoirs ou coopératives professionnelles ;
- Sélectionner les morceaux à acheter ;
- Négocier les prix avec les fournisseurs ;
- Désosser les pièces de viande ;
- Découper et dénervier les morceaux de viande ;
- Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier... ;
- Présenter les produits en vitrine ;
- Accueillir les clients ;
- Conseiller et informer les clients sur l'origine des viandes et leurs propriétés ;
- Diversifier son offre en proposant éventuellement des produits traiteur.

### DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.

## 2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et évolution de tout ou partie des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

### COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

- Avoir une bonne capacité physique et une excellente résistance à l'effort.
- Posséder des compétences techniques et manuelles.
- Être habile et faire preuve de dextérité pour manipuler les carcasses de viande.
- Respecter les normes d'hygiène.
- Apprécier le contact avec la clientèle en se montrant aimable et accueillant.
- Savoir prodiguer des conseils avisés sur la viande, sa provenance, sa cuisson.

### CONNAISSANCES THÉORIQUES

**Les connaissances théoriques sont requises, mais ne seront pas testées à proprement parler :**

Les bouchers à leur compte doivent également posséder des connaissances en matière de comptabilité, de gestion, mais également de ressources humaines.

Ils doivent connaître toutes les réglementations en termes d'hygiène et prévention des risques.

**La connaissance des règles et règlements de compétition ne sera pas testée.**

### TRAVAUX PRATIQUES

Le compétiteur sera capable de réaliser individuellement les tâches suivantes : coupe et découpe d'une carcasse selon descriptif.

- Par préparation :
  - Désossage ;
  - Séparation ;
  - Parage ;
  - Épluchage.
- Par présentation :
  - Bardage ;
  - Lardage éventuel ;
  - Piquage ;
  - Montage ;
  - Ficelage ;
  - Coupe ;
  - Mise en place ;
  - Décoration.

## 3. LE SUJET D'ÉPREUVE

### FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

Les concurrents doivent réaliser de façon autonome les tâches suivantes :

- Module 1 : Agneau
- Module 2 : Veau / bœuf
- Module 3 : Épreuve surprise

### DISTRIBUTION / CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

**Le sujet sera distribué 8 semaines avant le début de la compétition.**

Ce sera le sujet définitif, l'épreuve surprise sera donnée sur place avant le module 3

## 4. NOTATION

### CRITÈRES D'ÉVALUATION

Barème de notation détaillé. Attribution des points par critères.  
Le tableau ci-dessous vous permettra de présenter la répartition des points.  
Le total se fera toujours sur 100.

| SECTION  | Domaines de compétences         | NOTE                         |             |            |
|----------|---------------------------------|------------------------------|-------------|------------|
|          |                                 | Judgement<br>(si applicable) | Measurement | Total      |
| <b>A</b> | AGNEAU                          | 25                           | 0           | <b>25</b>  |
| <b>B</b> | VEAU                            | 23                           | 2           | <b>25</b>  |
| <b>C</b> | BŒUF                            | 20                           | 5           | <b>25</b>  |
| <b>D</b> | ÉPREUVE SURPRISE                | 13                           | 0           | <b>13</b>  |
| <b>E</b> | SUPPORT RESPECT ET ORGANISATION | 12                           | 0           | <b>12</b>  |
|          | <b>Total =</b>                  | <b>93</b>                    | <b>7</b>    | <b>100</b> |

### SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

*Pour information, le « Judgement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition...) Le « Measurement » est une notation objective correspondant à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non...)*

Détails des procédures de notation des différents critères :

- 3 groupes de 4 jurés, 3 évalues et il y a un superviseur
- Jugement : cf référentiel métier
- Measurement : outils balance

Détail sur le document « barème de correction » :

- Jury : 12 jurés + 1 président
- Outils de mesure : balance

## 5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

- L'équipement obligatoire :
  - Gant ;
  - Tablier de protection ;
  - Chaussures de sécurité ;
  - Calot (ou casquette).

## 6.ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

### LISTE D'INFRASTRUCTURES

*La liste des infrastructures reprend tous les équipements courants, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours en général.*

| INTITULÉ                        | QUANTITÉ |
|---------------------------------|----------|
| Table de travail                | 12       |
| Réhausseur de table             | 8        |
| Vitrine réfrigérée 150x100      | 6        |
| Armoire frigo                   | 6        |
| Camion frigo pour stockage      | 1        |
| Hachoir réfrigéré               | 1        |
| Robot coupe                     | 1        |
| Plaque de cuisson               | 2        |
| Casserole                       | 4        |
| Lave-main                       | 2        |
| Évier avec point d'eau chaude   | 1        |
| Bac pour déchets                | 12       |
| Dérouleuse et bobine de ficelle | 12       |
| Bobine essuie-main              | 12       |
| Allonge                         | 110      |
| Poubelle                        | 3        |
| Sac poubelle                    | QS       |
| Matière d'œuvre                 | Sujet    |
| Bouteille d'eau                 | QS       |
| Produit vaisselle               | QS       |
| Produit de désinfection         | QS       |
| Produit à vitre                 | 3        |
| Brosse                          | 10       |
| Éponge                          | 10       |
| Lavette                         | 10       |
| Raclette                        | 6        |
| Balai                           | 6        |

## MATÉRIAUX, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE À OUTILS

- **Équipement obligatoire** : gant, tablier de protection, chaussures de sécurité, calot (ou casquette), vêtements professionnels, les cheveux longs et mi-longs doivent être attachés.
- **Outils** : couteau à désosser, à éplucher, à parer, à trancher, aplatisseur, lardoires, feuille, couperet, scie à os, aiguilles à brider et à piquer, couteau d'office et petit matériel de décoration. Petits bacs à déchets.

*Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.*

## MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

- Matériel électrique ;
- Téléphone portable.

*Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.*