

# Préposée ou préposé en boucherie industrielle

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

CNP 9462

Norme professionnelle élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT).

Norme approuvée par le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale en avril 2013.

## DESCRIPTION DU MÉTIER

Une préposée ou un préposé en boucherie industrielle prépare des carcasses et découpe des viandes. Il peut s'agir de découpe primaire ou de coupe de finition.

Une préposée ou un préposé en boucherie industrielle effectue l'abattage de différents animaux : le porc, le bœuf, le veau, l'agneau, la volaille, le gibier, etc. À l'aide de couteaux ou d'autres outils et équipements, cette personne enlève la peau ou la soumet à d'autres traitements (épilation, plumaison, brûlage, etc.). Elle extrait les viscères, scie les carcasses, les demi-carcasses ou les quartiers, découpe des morceaux de viande et les pare pour la réfrigération en vue des opérations ultérieures de transformation. C'est aussi cette personne qui coupe, dégraisse et désosse les pièces en fonction du type de viande à traiter.

Une préposée ou un préposé en boucherie industrielle affine des couteaux à l'aide d'un fusil ou d'un module à broches croisées et utilise le matériel approprié selon les postes de travail. Habituellement, ce sont d'autres groupes de travailleuses et de travailleurs qui sont responsables de la réception des animaux, de l'entreposage, de l'emballage et de l'assainissement.

## ENTREPRISES ET PERSONNES VISÉES PAR LA NORME

La norme s'adresse principalement, mais pas exclusivement, aux personnes travaillant comme préposées et préposés en boucherie industrielle dans des entreprises qui font l'abattage et la découpe d'animaux comme le porc, le bœuf, le veau, l'agneau, la volaille, le gibier, etc. Il s'agit pour la plupart de petites et moyennes entreprises, et les emplois sont à temps plein.

La préparation des carcasses et la découpe de viandes sont effectuées dans des services distincts et il y a peu de mobilité de la main-d'œuvre d'un service à l'autre. Les tâches sont spécialisées, répétitives et s'effectuent généralement individuellement.

## NORME PROFESSIONNELLE

La norme professionnelle relative au métier de préposée ou préposé en boucherie industrielle constitue la référence en matière de développement et de reconnaissance des compétences dans le domaine.

Les trois spécialisations du métier sont : préparation des carcasses, découpe primaire et coupe de finition.

Il est **obligatoire de maîtriser les compétences essentielles** propres à chacune des trois spécialités pour obtenir le certificat de qualification professionnelle respectif.

Certificat de qualification professionnelle	Compétences essentielles
Préposée ou préposé en boucherie industrielle – <b>Préparation des carcasses</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Affiler un couteau.</li> <li>2. Parer des carcasses.</li> <li>3. Traiter la peau.</li> <li>4. Éviscérer des carcasses.</li> </ol>
Préposée ou préposé en boucherie industrielle – <b>Découpe primaire</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Affiler un couteau.</li> <li>2. Parer des pièces de viande.</li> <li>3. Effectuer des découpes primaires.</li> <li>4. Désosser des pièces de viande.</li> </ol>
Préposée ou préposé en boucherie industrielle – <b>Coupe de finition</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Affiler un couteau.</li> <li>2. Parer des pièces de viande.</li> <li>3. Désosser des pièces de viande.</li> <li>4. Effectuer des coupes de finition (secondaires).</li> </ol>

Il n'est **pas obligatoire de maîtriser la compétence complémentaire** pour obtenir le certificat de qualification professionnelle. Une attestation de compétences sera toutefois délivrée si elles sont maîtrisées.

Compétence complémentaire
Appliquer des procédés d'insensibilisation et de saignées.

## QUALIFICATION PROFESSIONNELLE VOLONTAIRE

Deux voies de qualification professionnelle volontaire sont possibles :

- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), pour les personnes qui veulent maîtriser les compétences prévues par la norme professionnelle.
- Reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (RCMO), pour les personnes expérimentées qui veulent faire reconnaître leurs compétences.

Les personnes qui maîtrisent **toutes** les compétences recevront un certificat de qualification professionnelle. Celles qui maîtrisent **une ou plusieurs** compétences recevront une attestation de compétence.

## PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL (PAMT)

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vise les travailleuses et travailleurs qui désirent maîtriser les compétences figurant dans la norme professionnelle d'un métier. Dans le cadre du programme, ils sont des apprenties et apprentis et sont accompagnés dans leur apprentissage du métier par une personne d'expérience (une compagne ou un compagnon). La participation au programme est **volontaire**.

### Apprenties et apprentis

<b>Rôle</b>	L'apprentie ou apprenti participe activement aux activités d'apprentissage lui permettant d'acquérir la maîtrise des compétences visées.
<b>Critères</b>	L'apprentie ou apprenti <ul style="list-style-type: none"> <li>• doit avoir 16 ans ou plus ;</li> <li>• doit avoir un emploi ;</li> <li>• n'a pas besoin d'avoir d'expérience de travail.</li> </ul>
<b>Document de référence</b>	Carnet de l'apprentie ou apprenti

## Compagnes et compagnons d'apprentissage

<b>Rôle</b>	La compagne ou le compagnon encadre des apprenties et apprentis et les accompagne afin de leur permettre d'acquérir les compétences figurant dans la norme professionnelle. Cette personne doit donc maîtriser ces compétences (elle a un certificat de qualification professionnelle ou une bonne expérience du métier), être motivée à participer au processus d'apprentissage et habile à transmettre son savoir-faire.
<b>Critères</b>	Il est suggéré de sélectionner une personne qui remplit les conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ elle a trois ans d'expérience du métier ;</li><li>▪ elle connaît l'ensemble des postes de travail.</li></ul>
<b>Document de référence</b>	Guide de la compagne ou du compagnon

### RATIO COMPAGNE OU COMPAGNON/APPRENTIE OU APPRENTI

Une compagne ou un compagnon peut superviser jusqu'à **trois apprenties ou apprentis à la fois** si l'une ou l'un est en fin de parcours d'apprentissage, sinon deux.

### DURÉE DE L'APPRENTISSAGE

La durée de l'apprentissage varie selon l'expérience de l'apprentie ou apprenti, ou l'organisation du travail. Il faut prévoir :

- **d'un à trois ans** pour la spécialité en préparation de carcasses ;
- **d'un à deux ans** pour les spécialités en découpe de viandes (découpe primaire ou coupe de finition).

### SUBVENTIONS ET CRÉDIT D'IMPÔT

L'entreprise participant au Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pourrait être admissible à un crédit d'impôt. Pour en savoir plus, rendez-vous à [revenuquebec.ca](http://revenuquebec.ca). Vous trouverez de l'information dans la section Entreprises > Impôts > Les sociétés > Crédits d'impôt > Crédits auxquels une société peut avoir droit > Formation > [Crédit d'impôt pour stage en milieu de travail — Apprenti inscrit au Programme d'apprentissage en milieu de travail](#).

### RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DE LA MAIN-D'ŒUVRE (RCMO)

Une personne expérimentée qui maîtrise déjà l'ensemble des compétences essentielles faisant l'objet de la norme professionnelle, même si elle n'est pas diplômée du métier, peut faire reconnaître ses compétences pour obtenir le certificat de qualification professionnelle.

### ADMISSIBILITÉ

Pour être admissible à la démarche de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (RCMO), il faut avoir pratiqué le métier visé pendant au moins **trois ans** au moins.

### DÉMARCHE DE RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES

Voici les étapes de la démarche de reconnaissance des compétences.

#### Accueil et préparation de la personne

Cette étape relève du comité sectoriel de main-d'œuvre concerné ou de Qualifications Québec.

La personne fournit les pièces justificatives demandées (par exemple, un curriculum vitæ) et remplit un formulaire d'inventaire des compétences.

## Évaluation des compétences

Une experte ou un expert en évaluation des compétences, ou une compagne ou un compagnon travaillant dans l'entreprise, est désigné pour effectuer l'évaluation des compétences.

Cette étape, d'une durée maximale de trois heures, comporte un examen théorique à choix de réponses et une évaluation pratique en milieu de travail.

Après l'évaluation, la personne qui en est responsable confirme la maîtrise des compétences ou, le cas échéant, indique les compétences manquantes.

## Délivrance du certificat de qualification professionnelle ou de l'attestation de compétence

Le comité sectoriel de main-d'œuvre transmet les demandes de certification ou d'attestation au ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour les personnes qui se sont qualifiées à la suite de l'évaluation.

Les personnes qui n'ont pas réussi à se qualifier et qui désirent acquérir les compétences manquantes leur permettant d'obtenir le certificat de qualification professionnelle doivent s'adresser au comité sectoriel de main-d'œuvre.

## À QUI ADRESSER UNE DEMANDE DE RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES

C'est le comité sectoriel de main-d'œuvre qui évalue les compétences professionnelles.

Clientèle	Ressources
<b>Entreprises</b> désirant faire reconnaître les compétences de leurs travailleuses et travailleurs	Service aux entreprises d'Emploi-Québec ou comité sectoriel de main-d'œuvre
<b>Travailleuses et travailleurs</b> occupant un emploi dans le domaine et qui ont été ou seront mis à pied	
<b>Personnes expérimentées sans emploi</b>	Service aux individus d'Emploi-Québec ou Qualifications Québec
<b>Personnes expérimentées ayant un emploi</b> qui ont besoin d'aide dans leurs démarches	

Pour en savoir plus sur Qualifications Québec, rendez-vous à [Qualificationsquebec.com](http://Qualificationsquebec.com).

## POUR PLUS D'INFORMATION

### Emploi-Québec

Vous pouvez obtenir plus d'information dans un bureau de Services Québec.

Vous pouvez également visiter le site **Québec.ca**. Vous trouverez de l'information dans la section Emploi > Métiers et professions > Connaître les professions et les métiers réglementés > [Qualification professionnelle](#). Vous pourrez en apprendre plus sur les sujets suivants :

- le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) ;
- la reconnaissance des compétences ;
- les métiers visés par la qualification volontaire ;
- les programmes de subvention.

### Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

8000, boul. Henri-Bourassa, bureau 270  
Québec (Québec) G1G 4C7

Téléphone : (418) 623-5335  
Téléphone sans frais : 1 (877) 449-5335

Site Web : [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca)