

GUIDE D'ÉTUDE POUR LA CERTIFICATION

Professionnel des viandes industrielles

Niveau 2 :
Découpage



COORDONNÉES DE COMPÉTENCES TRANSFORMATION ALIMENTAIRE CANADA



CTAC est ici pour vous aider!

Ce guide d'étude couvre tous les renseignements relatifs à la certification de professionnel des viandes industrielles certifié canadien (PVCC) niveau 2. Si vous avez des questions après avoir parcouru le guide d'étude, veuillez prendre contact avec l'équipe de FoodCert®.

Adresse :

201-3030 Conroy Rd, Ottawa (Ontario) K1G 6C2

Numéros de téléphone :

613 237-7988

1 877 963-7472

Courriel :

foodcert@fpsc-ctac.com

Site Web :

www.foodcert.ca



TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	4
1. Qu'est-ce que la certification de PVCC niveau 2.....	5
2. Pourquoi obtenir la certification de PVCC niveau 2?.....	6
3. Comment obtenir la certification de PVCC niveau 2?.....	6
4. Objectifs en matière de compétences	8
Utiliser des techniques de découpage de viande	8
Fabriquer des coupes de viande pour le bœuf/veau	14
Fabriquer des coupes de viande pour le porc	23
Fabriquer des coupes de viande pour l'agneau	29
Fabriquer des coupes de viande pour le gibier d'élevage	33
Équipement et outils	38
5. Glossaire	31

INTRODUCTION

La transformation des aliments est la troisième industrie en importance au Canada, comptant plus d'un demi-million d'employés. Le secteur est extrêmement diversifié, puisqu'il compte plus de 5 545 entreprises de tailles, de structures et de sous-secteurs différents, qui réalisent un chiffre d'affaires annuel de plus de 50 milliards de dollars. Parmi les différents sous-secteurs du secteur plus large de la transformation des aliments, on peut citer : la production d'aliments pour animaux, les céréales et oléagineux, le sucre et la confiserie, les fruits et légumes, les produits laitiers, la viande et la volaille, les poissons et les fruits de mer, la boulangerie, les boissons, le cannabis et autres.

La certification de professionnel des viandes industrielles niveau 2 identifie et reconnaît les personnes qui atteignent une norme précise qui définit la compétence dans le domaine des viandes. En moyenne, un travailleur certifié est plus compétent qu'un travailleur non certifié. Le programme est ancré dans les Normes professionnelles nationales (NPN) élaborées par les parties prenantes de l'industrie. Avec les renseignements sur les compétences essentielles et les données issues de l'information sur le marché du travail, les NPN définissent l'étendue de chaque domaine professionnel de manière suffisamment détaillée pour servir de base au développement d'instruments d'évaluation. Les normes comprennent les critères de connaissances et de rendement définis et validés par l'industrie. Elles sont établies au niveau expert plutôt qu'au niveau d'entrée dans la profession. Sans ces normes, aucun programme de certification ne pourrait être élaboré.

Ce guide d'étude a été rédigé pour vous fournir les connaissances dont vous avez besoin pour obtenir la certification de professionnel des viandes industrielles niveau 2. La certification de PVCC niveau 2 procure aux employeurs un point de référence pour évaluer les connaissances et le rendement de leur employé. Lorsqu'un candidat à un emploi déclare : « J'ai la certification de PVCC niveau 2 », l'employeur peut être assuré que le candidat connaît les concepts fondamentaux du PVCC niveau 2. Par exemple, un travailleur qui possède la certification de PVCC niveau 2 devrait connaître les compétences de base relatives aux couteaux et la sécurité alimentaire.



Ne vous contentez pas d'étudier les questions et les réponses – les questions qui figureront sur l'examen réel seront différentes des questions de simulation incluses dans ce manuel et dans l'examen simulé en ligne. L'examen est conçu pour tester votre connaissance d'un concept ou d'un objectif : utilisez donc ce manuel pour apprendre l'objectif derrière la question.

1. QU'EST-CE QUE LA CERTIFICATION DE PVCC NIVEAU 2

La certification s'est imposée dans presque tous les secteurs d'activité pour une raison bien précise : elle contribue à faire progresser la profession. La certification aide les employeurs à évaluer les nouvelles recrues potentielles, à analyser le rendement au travail, à évaluer les employés, à sélectionner les entrepreneurs, à commercialiser les services et à motiver les employés à améliorer leurs compétences et leurs connaissances. La certification est une reconnaissance des compétences, une preuve de l'engagement envers la profession et une aide à l'avancement professionnel. La certification professionnelle a connu une croissance explosive.

La certification de PVCC niveau 2 a été élaborée par Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC) afin de fournir un moyen de certifier les compétences des professionnels des viandes industrielles à l'échelle de l'industrie. Les candidats qui souhaitent obtenir la certification de professionnel des viandes industrielles niveau 2 doivent réussir un examen à choix multiple sur les connaissances appliquées et une évaluation du rendement.

Cet examen de certification de professionnel des viandes industrielles niveau 2 est la première étape d'un processus de certification en deux étapes pour les professionnels de la transformation des aliments qui utilisent des couteaux et travaillent dans un environnement de traitement des viandes. Pour pouvoir passer cet examen, il faut s'inscrire en fournissant la preuve d'avoir obtenu la certification de PVCC niveau 2 et d'avoir travaillé pendant au moins un an à un poste nécessitant l'utilisation de couteaux et d'outils électriques sur le plancher de coupe.

2. POURQUOI OBTENIR LA CERTIFICATION DE PVCC NIVEAU 2?

Aujourd'hui, il est de plus en plus difficile d'obtenir un emploi adapté à vos connaissances et vos compétences. Certains critères sont plus appréciés que d'autres par les employeurs. Le fait de posséder un certificat délivré par une organisation signifie que vous avez suivi le cours approprié auprès des partenaires de formation agréés.

Compétences Transformation Alimentaire Canada et son programme FoodCert[™] permettent aux employeurs potentiels de l'industrie des aliments et des boissons de vérifier les compétences d'un travailleur grâce au passeport FoodCert[™], qui est remis aux candidats après l'obtention d'une certification donnée. Cela apporte confiance et crédibilité à votre CV et peut vous aider à vous rapprocher de l'emploi de vos rêves dans le secteur.

- **La certification vous aide à être embauché et vous permet d'évoluer au sein de l'entreprise :**

Les employeurs qui cherchent à embaucher veulent que vous ayez des connaissances, de l'expérience et des certifications dans vos domaines de compétence.

- **Fournit une incitation à apprendre et à progresser :**

Les certifications ne distinguent pas seulement les candidats à l'emploi qui sont en début de carrière; elles démontrent également que vous êtes engagé dans votre profession et que vous êtes prêt à investir dans votre avenir. C'est pourquoi les employeurs sont plus susceptibles d'investir en vous si vous détenez une certification.

- **La certification renforce vos compétences :**

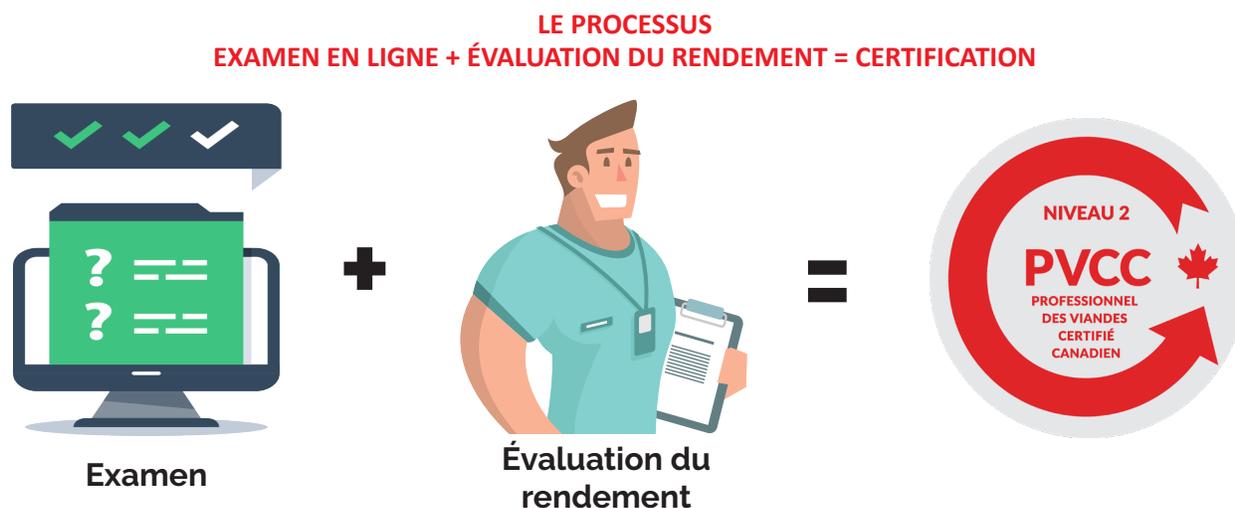
L'une des principales raisons de se faire certifier est que cela vous permet de garder une longueur d'avance sur la concurrence. Si vous voulez vraiment réussir dans votre carrière, vous devez rester au courant de la totalité des technologies et des règlements qui affectent votre profession. Continuez à apprendre et vous disposerez d'une base de connaissances qui fera de vous un atout pour votre employeur à l'avenir.

3. COMMENT OBTENIR LA CERTIFICATION DE PVCC NIVEAU 2?

Le processus d'obtention de la certification de PVCC niveau 2 :

L'obtention de la prestigieuse certification de professionnel des viandes industrielles certifié canadien (PVCC) niveau 2 nécessite deux étapes :

1. Avoir obtenu la certification de DVICC niveau 1.
2. Avoir acquis le minimum d'expérience pratique (un an) et réussir l'examen des connaissances en ligne.
3. Réussir l'évaluation du rendement, effectuée par un évaluateur interne formé à cet effet, qui utilisera un téléphone intelligent, une tablette ou une caméra numérique (p. ex., Go Pro) pour enregistrer les candidats pendant qu'ils réalisent les tâches. L'évaluation du rendement sera effectuée une fois que les candidats ont réussi l'évaluation des connaissances.



La deuxième étape du processus de certification en deux temps consiste à fournir et à examiner une évaluation du rendement portant sur l'utilisation des compétences et des pratiques requises pour le travail dans l'environnement de traitement des viandes. L'organisation qui évalue les participants est invitée à enregistrer, sonder et évaluer les pratiques de coupe sur vidéo dans un contexte réel, puis à fournir le contenu à CTAC par téléversement de documents afin que nous puissions l'examiner et le vérifier avant de terminer le processus de certification. CTAC peut fournir à l'organisation la location d'une caméra Go-Pro sur demande, afin de réaliser l'enregistrement vidéo pour les évaluations du rendement, le cas échéant.

4. OBJECTIFS EN MATIÈRE DE COMPÉTENCES

Les candidats seront évalués en fonction de deux catégories principales et six domaines de compétences majeurs, tirés de la norme professionnelle nationale de CTAC pour un professionnel du découpage de viande industrielle (DVI).

Utiliser des techniques de découpage de viande

Utiliser la méthode de découpage recommandée

Objet de la tâche

Désosser et découper les carcasses en coupes standards, conformément aux commandes/spécifications de l'organisation et/ou des clients.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, lunettes de sécurité, tablier de maille, imperméable, manches en maille
- Utiliser l'équipement spécifique pour désosser/préparer des coupes à partir des carcasses
- Utiliser les techniques de découpage appropriées à l'espèce et à l'organisation – par exemple :
 - ✓ Utiliser les techniques de découpage avec os :
 - utiliser les outils appropriés – p. ex., scies électriques, scies à ruban, couteaux, couteaux électriques
 - fabriquer des coupes contenant des os
 - enlever les débris de scie sur la viande après le découpage
 - ✓ Utiliser la méthode de désossage de muscle :
 - utiliser avec les techniques de découpage avec os pour découper les carcasses en quartiers
 - fabriquer des coupes en retirant des groupes de muscles spécifiques des os avec un couteau
 - utiliser le type et la taille de couteau appropriés pour l'animal et le découpage
 - ✓ Utiliser la méthode de désossage sur rail :
 - utiliser avec les techniques avec os et de désossage de muscle
 - retirer les groupes de muscles des quartiers arrière ou des flancs de bœuf accrochés en utilisant la gravité pour faciliter le retrait des coupes
 - utiliser des crochets pour faciliter le retrait des groupes de muscles
- Finaliser le parage des coupes de viande sur la table de coupe
- Déposer les matières secondaires (p. ex., os, gras, couenne) dans les contenants spécifiés
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre
- Entreposer ou transférer les produits en cours de fabrication à l'étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'anatomie du bœuf, du porc, de l'agneau, y compris les différentes parties de la carcasse – p. ex., quartier arrière, quartier avant
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et des clients – p. ex., taille, forme, quantité et épaisseur de couche de gras permise, les types et la taille / le poids des coupes
- Les procédures de manutention des matières secondaires
- Les normes de salubrité des aliments
- Les prescriptions de certaines certifications, si nécessaire – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux et systèmes de parage électriques
 - ✓ affûteuses
 - ✓ scies, manuelles et électriques
 - ✓ crochet de désossage, manuel et hydraulique
 - ✓ convoyeur aérien
- État physique des carcasses
- Taille des carcasses
- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Niveau de coupe requis – p. ex., coupes primaires ou coupes sous-primaires
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Portionner les coupes de viande

Objet de la tâche

Les coupes sont sans gras et en portions recommandées pour les coupes primaires, sous-primaires et de détail, sans imperfections et conformément aux spécifications de l'organisation et/ou des clients.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Préparer les coupes de viande selon les spécifications de poids et de portions :
 - ✓ fabriquer des coupes de viande selon les spécifications de portions
 - ✓ parer pour uniformiser les coupes
 - ✓ parer la couche de gras selon les spécifications
- Nettoyer les bouts et les surfaces des coupes de viande (p. ex., parer la peau détachée, la membrane argentée, les tendons) sur la table de coupe
- Surveiller le procédé :
 - ✓ comparer les coupes de viande aux normes de qualité :
 - peser les coupes de viande, tel que recommandé
 - ✓ rediriger les coupes de viande qui ne sont pas conformes aux spécifications afin de les réutiliser dans d'autres produits
 - ✓ ajuster les portions, au besoin
- Déposer les matières secondaires (p. ex., os, gras, parures, couenne) dans les contenants spécifiés :
 - ✓ séparer les parures selon le pourcentage de gras pour la viande hachée
- Entreposer ou transférer les produits en cours de fabrication à l'étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière
 - ✓ dater et étiqueter, au besoin

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les spécifications de l'organisation et des clients – p. ex., sans éclats d'os, sans abcès, quantité et épaisseur de couche de gras permise
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'anatomie du bœuf/veau, du porc, de l'agneau, selon le cas
- Les procédures de manutention des matières secondaires
- Les normes de salubrité des aliments
- Les prescriptions de certaines certifications, si nécessaire – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Différentes espèces
- Différentes parties de la carcasse (p. ex., quartier arrière, quartier avant) et différentes tailles de carcasses
- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux, manuels et électriques
 - ✓ affûteuses
 - ✓ scies manuelles et systèmes de parage électriques
 - ✓ crochet de désossage, manuel et hydraulique
 - ✓ convoyeur aérien
- État physique des carcasses
- Taille des coupes requises – p. ex., coupes sous-primaires ou coupes de détail
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Façonner des coupes de viande

Objet de la tâche

Le façonnage des coupes de viande crée une forme spécifique permettant à la coupe de viande de conserver sa forme lorsqu'elle est désossée, et fournit un produit d'épaisseur cohérente pour assurer une cuisson uniforme. Le façonnage vise des produits de viande comme les rôtis et les steaks.

Rendement

- Porter l'EPI approprié – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, gants en maille
- Utiliser l'équipement spécifique pour façonner le produit selon la forme souhaitée :
 - ✓ appliquer la technique nécessaire pour façonner – par exemple :
 - découpage de portions
 - ficeler avec de la ficelle de boucher en utilisant les nœuds appropriés
- Surveiller le procédé :
 - ✓ comparer les coupes et les produits de viande aux normes de qualité
 - ✓ éliminer le produit en cours de fabrication qui ne respecte pas les spécifications ou le recycler en vue de le réutiliser
 - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
 - ✓ documenter les mesures prises
- Entreposer ou transférer les produits en cours de fabrication à l'étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière :
 - ✓ dater et étiqueter, tel que recommandé

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- Les commandes de fonctionnement, les paramètres et la capacité de l'équipement de façonnage – p. ex., vitesse
- La manière de calibrer et d'utiliser l'équipement d'essai
- Les instructions de formules/recettes
- Les caractéristiques du produit final
- Les normes de qualité de la forme recherchée, les indicateurs d'une forme de qualité inférieure – p. ex., formes inégales
- Les normes de salubrité des aliments
- Le rapport existant entre le poids et la portion pour maximiser le rendement
- Les prescriptions de certaines certifications, si nécessaire – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Différentes formes et grosseurs de produits
- Types d'équipement, par exemple :
 - ✓ ficeleuse
 - ✓ couteaux/cutters
 - ✓ aiguille
 - ✓ bouillir dans une casserole
- Quantité de produits fabriqués
- Capacité, taille et configuration différentes d'équipement
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Fabriquer de la viande hachée

Objet de la tâche

Utiliser des matières secondaires telles que des parures et du gras, en sus de coupes primaires spécifiques, pour fabriquer des produits de viande hachée.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, lunettes de sécurité, tablier de maille, imperméable, manches en maille
- Utiliser un hachoir à viande et un « bowl chopper » pour transformer la viande :
 - ✓ choisir la dimension du disque de coupe ou de la lame
 - ✓ préparer un lot :
 - ajouter des coupes et des parures de viande
 - calculer la quantité de gras selon le ratio gras-parures du type de viande hachée, s'il y a lieu
 - ajouter la quantité et le type spécifiques de gras, s'il y a lieu
 - ajouter les assaisonnements et d'autres additifs, tel qu'indiqué dans la formule
- Utiliser un mélangeur de portion – p. ex., poids, dimension, volume
- Préparer la viande hachée :
 - ✓ assurer l'uniformité de la taille des particules et du mélange, tel que recommandé
- Surveiller le procédé :
 - ✓ comparer le mélange de viande aux normes de qualité :
 - tester les produits en cours de procédé, tel que recommandé
 - surveiller la teneur en humidité, au besoin
 - ✓ éliminer le produit en cours de fabrication qui ne respecte pas les spécifications ou le recycler en vue de le réutiliser
 - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si l'emballage du produit ne répond pas aux spécifications
 - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
 - ✓ documenter les mesures prises
- Entreposer ou transférer la viande hachée à l'étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière :
 - ✓ dater et étiqueter, au besoin

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- La formule de composition
- Les coupes de viande appropriées au hachage – p. ex., quartier arrière, quartier avant
- Les règlements applicables – p. ex., pourcentage de gras
- Le rôle des autres ingrédients – p. ex., sel, glace, gras

- Les procédures d'élimination des déchets
- Les normes de salubrité des aliments applicables à la préparation et à la manutention de la viande hachée
- Les risques liés à la salubrité des aliments lors du hachage de la viande – p. ex., contrôle de la température, contamination
- Les prescriptions de certaines certifications, si nécessaire – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Fabriquer des coupes de viande pour le bœuf/veau

Découper la carcasse de bœuf/veau en coupes primaires

Objet de la tâche

Le découpage de la carcasse vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des groupes de muscles de l'animal et de l'utilisation finale.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Fendre la carcasse :
 - ✓ fendre la carcasse en parties égales le long de la colonne vertébrale, s'il y a lieu
- Quartiers de bœuf :
 - ✓ couper entre la 12^e et la 13^e côte des quartiers avant et arrière
 - ✓ faire une coupe franche perpendiculaire à l'intérieur de la carcasse
 - ✓ scier à travers la colonne vertébrale pour dégager la « noix du bœuf »
 - ✓ garder les quartiers avant intacts jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être transférés à la table de coupe; transporter les quartiers sur l'épaule et les déposer sur la table de coupe, l'intérieur faisant face vers le haut
- Couper le quartier avant en :
 - ✓ bloc d'épaule (bloc d'épaule et palette) :
 - faire une entaille entre la 5^e et la 6^e côte, selon la taille de l'animal, et la coupe des côtes avant, à un point dorsal à la pointe de poitrine
 - couper à travers les côtes, la coupe étant parallèle à la colonne vertébrale au-dessus de l'humérus et de l'articulation du tibia
 - ✓ poitrine complète ou pointe de poitrine et poitrine :
 - couper à travers les côtes, à un point dorsal à l'humérus et à l'articulation du jarret avant et jusqu'à la coupe des côtes avant
 - ✓ jarret :
 - détacher le maigre de l'humérus et de l'articulation du jarret avant le long de la jambe
 - ✓ côtes :
 - faire une entaille entre la 5^e et la 6^e côte et la coupe des côtes avant, à un point dorsal à la pointe de poitrine
- Couper le quartier arrière en :
 - ✓ cuisse

- couper à travers les os de la queue, et autour de la partie supérieure du fémur
- ✓ flanc :
 - couper à partir du scrotum ou du pis, devant l’articulation de la jambe arrière (grasset) jusqu’à la 13^e côte
- ✓ longe longue :
 - couper au-dessus du bassin jusqu’à la coupe des côtes avant, au-dessus du flanc
- Couper le veau en coupes primaires
 - ✓ jambe, y compris le jarret arrière
 - ✓ longe
 - ✓ flanc
 - ✓ épaule
 - ✓ côte ou carré
 - ✓ jarret
 - ✓ poitrine
- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras, os) dans des contenants désignés pour les utiliser à d’autres fins
 - ✓ par exemple :
 - ✓ viande hachée
 - ✓ clients de sous-produits – p. ex., producteurs d’aliments pour animaux familiers
 - ✓ transformation additionnelle
- Enlever les débris de scie sur les coupes de viande
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l’aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d’exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- L’EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L’utilisation de l’équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l’entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L’utilisation de l’équipement de levage et de transport – p. ex., étriers, convoyeurs, palan à moufles, chaînes, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d’inspection
- L’anatomie et les groupes de muscles des carcasses de bœuf et de veau
- Les spécifications de parage et de coupe de l’organisation et du client
- L’importance d’accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l’impact de l’étape précédente sur l’étape en cours
 - ✓ l’incidence de l’étape en cours du procédé sur l’étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux et systèmes de parage électriques
 - ✓ scies électriques
 - ✓ rails
- Taille du bœuf et du veau
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Découper des coupes sous-primaires de bœuf/veau

Objet de la tâche

Le découpage des coupes primaires vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des groupes de muscles de l'animal et de l'utilisation finale.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Découper la pointe de poitrine en coupes sous-primaires :
 - ✓ retirer la côte de la pointe de poitrine et les os du sternum pour créer :
 - une pointe de poitrine
 - un jarret
 - la corde du jarret, connue aussi sous l'appellation de tendon d'Achille
- Découper le bloc d'épaule en coupes sous-primaires :
 - ✓ couper sous le jarret avant pour créer une coupe sous-primaire de bras d'épaule
 - ✓ séparer la colonne vertébrale à la base du collier vers le jarret avant pour créer la coupe sous-primaire du collier
 - ✓ découper le reste du bloc d'épaule en coupes sous-primaires suivantes :
 - palette désossée, aussi connue sous l'appellation de palette roulée ou de bas de palette
 - bas de tendre, aussi connue sous l'appellation de haut de palette
 - « flat iron », aussi connue sous l'appellation de haut de palette ou de morceau de paleron
 - pointe d'épaule, aussi connue sous l'appellation de talon de collier, côtes croisées désossées, pointe d'épaule raccourcie, pointe d'épaule complète
 - rond de pointe d'épaule, aussi connue sous l'appellation de rond d'épaule
 - pectoral
 - haut-de-côtes

- Découper les côtes en coupes sous-primaires :
 - ✓ découper à travers le bas de la coupe primaire de la côte pour créer des coupes primaires de bouts-de-côtes et de côtes à 7 os :
 - côte, aussi connue sous l'appellation de côte prête à rôtir, côte non parée avec os, côte sans le gras du dessus
 - côte non parée; faux-filet non paré ou bifteck de faux-filet
 - rôti de palette, aussi connu sous l'appellation de muscle de dessus de la longe
 - côtes de dos et côtes 6 à 12 possiblement
 - bout-de-côtes
- Découper la longe longue en :
 - ✓ contre-filet
 - ✓ filet
 - ✓ soc de surlonge
 - ✓ longe courte
 - ✓ haut de surlonge
 - ✓ culotte de haut de surlonge ou culotte
 - ✓ triangle de bas de surlonge
 - ✓ bavette de bas de surlonge, aussi connue sous l'appellation de bouts de tranche de surlonge attendrie
- Découper la cuisse en :
 - ✓ pointe de surlonge, aussi connue sous l'appellation de tranche grasse
 - ✓ noix de ronde
 - ✓ extérieur de ronde paré, aussi connue sous l'appellation de gîte à la noix
 - ✓ plate d'extérieur de ronde, aussi connue sous l'appellation d'extérieur de ronde
 - ✓ intérieur de ronde
 - ✓ croupe
 - ✓ talon
 - ✓ jarret/haut de surlonge
 - ✓ intérieur de ronde
 - ✓ extérieur de ronde
- Parer le flanc selon les spécifications
- Parer la pointe de surlonge selon les spécifications
- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras) dans les contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail

- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., étriers, convoyeurs, palan à moufles, chaînes, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d'inspection
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses de bœuf et de veau
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et du client
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux et systèmes de parage électriques
 - ✓ scies électriques
 - ✓ rails
- Diverses tailles d'animaux
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Découper des coupes de bœuf/veau au détail

Objet de la tâche

Le découpage des coupes sous-primaires vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des groupes de muscles de l'animal et de l'utilisation finale.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs

- Découper des coupes de détail et parer le gras selon les spécifications de l'organisation ou du client
- Découper aux points de séparation appropriés – p. ex., entre des côtes particulières, à des articulations spécifiques
- Découper dans le sens contraire du grain si possible
- Couper dans l'ordre selon la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode de désossage des muscles, méthode de désossage sur rail
- Utiliser les outils appropriés à la méthode de découpage – p. ex., couteaux, crochets, couteaux et scies électriques
- Découper les coupes sous-primaires de bœuf en coupes destinées à la vente de bœuf au détail :
 - ✓ pointe de surlonge :
 - rôti de pointe de surlonge pour le four
 - bifteck de pointe de surlonge à cuisson rapide
 - bifteck de pointe de surlonge à mariner
 - ✓ noix de ronde :
 - bifteck de noix de ronde à mariner
 - bifteck de noix de ronde à cuisson rapide
 - ✓ extérieur de ronde :
 - rôti d'extérieur de ronde
 - bifteck d'extérieur de ronde
 - bifteck d'extérieur de ronde à cuisson rapide
 - ✓ intérieur de ronde :
 - rôti d'intérieur de ronde pour le four
 - bifteck d'intérieur de ronde
 - bifteck d'intérieur de ronde à cuisson rapide
 - intérieur de ronde (pour roulade)
 - ✓ cuisse désossée :
 - bifteck de ronde à mariner
 - rôti de talon de ronde pour le four
 - bifteck minute de cuisse désossée
 - cubes de cuisse à mariner
 - ✓ flanc :
 - bifteck de flanc à mariner
 - ✓ poitrine :
 - hampe (intérieur)
 - hampe (extérieur)
 - bifteck d'intérieur de hampe à mariner
 - ✓ pointe de poitrine :
 - pointe de poitrine désossée pour pot-au-feu
 - bifteck de pointe de poitrine à mijoter campagnarde
 - ✓ jarret :
 - jarret à ragoût
 - ✓ triangle de bas de surlonge :

- rôti de triangle de bas de surlonge pour le four
- bifteck de triangle de bas de surlonge à griller
- ✓ pointe de bas de surlonge :
 - rôti de pointe de bas de surlonge
 - bifteck de pointe de bas de surlonge à cuisson rapide
 - bifteck de pointe de bas de surlonge à mariner
- ✓ culotte de haut de surlonge :
 - bifteck de culotte de haut de surlonge
- ✓ haut de surlonge :
 - rôti de haut de surlonge pour le four
 - bifteck de surlonge à griller
- ✓ filet mignon :
 - tête de filet mignon
 - rôti de filet mignon pour le four
 - bifteck de filet mignon à griller
- ✓ contre-filet :
 - bifteck de contre-filet à griller
 - bifteck de contre-filet à cuisson rapide
 - bifteck d'aloiau à griller
 - bifteck d'aloiau à cuisson rapide
- ✓ côte :
 - bout-de-côtes
 - côtes de dos à griller
- ✓ faux-filet :
 - rôti de faux-filet gourmet pour le four
 - bifteck de faux-filet à griller
- ✓ côte de bœuf prêt pour le four :
 - rôti de côtes de bœuf de choix gourmet désossé
 - rôti de côtes de bœuf de choix gourmet pour le four
 - bifteck de côtes de choix à griller
 - bifteck de côtes de bœuf de choix culotte enlevée
- ✓ pointe d'épaule :
 - rôti de côte croisée désossée pour pot-au-feu
 - bifteck de côte croisée désossée à mijoter
- ✓ côte croisée :
 - bifteck de côte croisée à mijoter
 - côtes croisées à mariner
- ✓ haut de palette désossé :
 - bifteck de rond de palette à mijoter
 - macreuse pour pot-au-feu

- ✓ bas de palette désossé :
 - bas de palette désossé pour pot-au-feu
 - bifteck de bas de palette désossé à mijoter
 - jarret à ragoût
- ✓ palette :
 - palette pour pot-au-feu
 - bifteck de palette à mijoter
- Découper les coupes sous-primaires de veau en coupes destinées à la vente au détail :
 - ✓ intérieur de ronde (noix) :
 - escalopes
 - médaillons (intérieur de ronde)
 - rôti (intérieur de ronde)
 - ✓ extérieur de ronde (sous-noix) :
 - escalopes
 - médaillons (extérieur de ronde)
 - rôti (extérieur de ronde)
 - ✓ pointe de surlonge :
 - escalopes
 - bifteck (pointe de surlonge)
 - ✓ surlonge désossée :
 - escalopes
 - médaillons (surlonge)
 - rôti (surlonge)
 - bifteck (surlonge)
 - ✓ noix de ronde :
 - médaillons (noix de ronde)
 - ✓ jarret :
 - jarret arrière ou avant pour osso buco
 - coupe du centre – jarret arrière ou avant
 - ✓ tête de filet mignon :
 - tranches de tête de filet
 - grenadin (tête de filet)
 - ✓ côtes (carré) :
 - côtelette désossée
 - côtelette à manchon
 - rôti de carré à manchons
 - côtelette régulière
 - rôti de côtes sur claie renversée
 - ✓ flanc :
 - flanc roulé
 - bifteck de flanc

- ✓ longue courte (parée) :
 - bifteck de longue, aloyau
 - bifteck de côte, aloyau
 - contre-filet
 - rôti de contre-filet
- ✓ longue courte (queue de filet) :
 - tournedos (queue de filet)
- ✓ palette avec os et désossée :
 - rôti de palette d'épaule désossé
 - rôti de palette d'épaule
- ✓ épaule :
 - rôti d'épaule désossé
 - rôti de côtes croisées

- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras) dans les contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d'inspection
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses de bœuf et de veau
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et du client
- La méthode de cuisson appropriée de chaque coupe
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux et systèmes de parage électriques

- ✓ scies électriques
- ✓ rails
- Diverses tailles d'animaux
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Fabriquer des coupes de viande pour le porc

Découper la carcasse de porc en coupes primaires

Objet de la tâche

Le découpage de la carcasse vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des groupes de muscles de l'animal, de la tendreté et de l'utilisation finale.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Fendre la carcasse :
 - ✓ fendre la carcasse en parties égales le long de la colonne vertébrale
- Déposer sur la table de coupe, la couenne sur la table et l'intérieur pointant vers le haut :
 - ✓ retirer la peau ou la conserver selon les spécifications et l'utilisation visée – p. ex., fumé/salaisonné
- Découper pour obtenir le maximum de muscles dans les coupes primaires
- Découper selon les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et du client
- Couper dans l'ordre selon la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode des coupes primaires désossées, méthode de coupes désossées sur rail, s'il y a lieu
- Couper la fesse ou la cuisse :
 - ✓ retirer le pied arrière en sciant à travers la première articulation à angle droit
 - ✓ découper des cuisses longues ou courtes, selon les spécifications du client
 - ✓ retirer l'os de la queue
- Retirer la bajoue de l'épaule à la forme en demi-lune
- Découper l'épaule
 - ✓ retirer l'épaule en coupant à l'articulation de l'épaule
 - ✓ retirer le pied avant en sciant à travers la première articulation et le jarret
- Découper la partie médiane du porc en longe et en coupes primaires de flanc à l'aide d'une scie circulaire
- Retirer le gras de dos selon les spécifications de l'organisation et du client
- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras, os) dans les contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins

- Enlever les débris de scie sur les coupes de viande, s'il y a lieu
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE), y compris les instructions particulières
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., convoyeurs, chaînes, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., membrane argentée, peau fendue, éclats d'os, meurtrissures))
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d'inspection
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses de porc
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et du client
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux et couteaux électriques
 - ✓ scies électriques
- Taille du porc
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Glossaire

Membrane argentée : tendon/tissu conjonctif trouvé à l'extérieur des muscles qui est reliée aux muscles intérieurs de la cuisse.

Découper des coupes sous-primaires de porc

Objet de la tâche

Le découpage des coupes primaires vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des normes de l'organisation.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Découper des coupes sous-primaires selon les spécifications de l'organisation ou du client
- Découper aux points de séparation appropriés – p. ex., entre des côtes particulières, à des articulations spécifiques
- Couper dans l'ordre selon la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode de désossage des muscles
- Utiliser les outils appropriés à la méthode de découpage – p. ex., couteaux, crochets, couteaux et scies électriques
- Découper la cuisse du porc en coupes de muscle sous-primaires intérieur, extérieur et pointe de surlonge
- Découper l'épaule du porc en coupes sous-primaires picnic, croupe et jarret :
 - ✓ couper le jarret à l'articulation de la cuisse
 - ✓ séparer l'épaule en coupes picnic et croupe en découpant le long de l'artère principale (1/2 pouce de la lame de la scie)
 - ✓ retirer la peau/couenne du picnic à l'aide d'une découenneuse ou d'un couteau manuel ou électrique
 - ✓ retirer la couenne de la croupe à l'aide d'une découenneuse ou d'un couteau manuel ou électrique
- Découper des coupes sous-primaires de côtes de flanc :
 - ✓ couper de près sous les côtes de flanc pour les séparer du flanc
 - ✓ retirer la couenne du flanc à l'aide de la découenneuse
- Parer le gras, le tissu glandulaire et la membrane du filet
- Parer le gras selon les spécifications de l'organisation ou du client – p. ex., parer la longe jusqu'à ce que le gras dorsal mesure ¼ pouce
- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras) dans les contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., convoyeurs, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée, peau fendue)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle

- Les règlements en matière d'inspection
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses de porc
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et du client
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux, manuels et électriques
 - ✓ scies électriques
- Taille du porc
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Glossaire

Membrane argentée : tendon/tissu conjonctif trouvé à l'extérieur des muscles qui est reliée aux muscles intérieurs de la cuisse.

Découper des coupes de porc au détail

Objet de la tâche

Le découpage des coupes primaires vise à fournir des morceaux de viande commercialisables répondant aux spécifications des clients.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Découper pour obtenir le maximum de muscles dans les coupes primaires
- Découper la viande et parer le gras selon les spécifications du client
- Découper aux points de séparation appropriés – p. ex., entre des côtes particulières, à des articulations spécifiques
- Couper dans l'ordre selon la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode de désossage des muscles
- Utiliser les outils appropriés à la méthode de découpage – p. ex., couteaux, crochets, couteaux et scies électriques
- Retirer le filet de la longe

- Tirer la viande de la hampe
- Retirer la membrane des muscles intérieur, extérieur et du jambonneau
- Couper des cuisses selon les spécifications de l'organisation ou du client – par exemple :
 - ✓ jambons tunnel – désossés et parés
 - ✓ jambons 80 jours – désossés et parés pour salaison
 - ✓ C105 cuisse désossée, découennée
- 1• Découper la surlonge de porc en :
 - ✓ rôti de surlonge de porc
 - ✓ rôti de surlonge de porc, désossé
- Découper la longe centre du porc en :
 - ✓ coupes de la longe centre du porc :
 - ¼ po × ½ po
 - 1/8 po × 0 po
 - muscle principal coupe centre
 - coupes longues
 - demi coupes longues
 - muscle principal
 - muscle spécial pour le Japon
 - côtelette de longe centre du porc
- Découper les côtes de porc en :
 - ✓ côtes de dos
 - ✓ bout de côtes, style campagnard
- Découper l'épaule de porc en :
 - ✓ épaule picnic – p. ex., 90 % maigre
 - ✓ épaule picnic, désossée
 - ✓ soc désossé
 - ✓ K-butt
 - ✓ soc désossé très maigre
 - ✓ épaules NY, désossées
 - ✓ épaule de palette
 - ✓ soc capicolle, désossé, avec filet
 - ✓ échine
 - ✓ bifteck de bajoue de porc, tranché pour plats shabu shabu
 - ✓ bifteck de bajoue de porc, tranche pour barbecue yakiniku
- Couper le flanc en :
 - ✓ côtes de flanc
 - ✓ côtes de flanc, coupe aigre douce
 - ✓ côtes de flanc, coupe St. Louie
 - ✓ côtes de flanc, os de poitrine enlevé
 - ✓ côtes d'épaule
 - ✓ flanc à côte unique

- ✓ carré de flanc
- ✓ flanc paré
- ✓ flanc japonais
- ✓ côtes de dos
- ✓ côtes de flanc et flanc

- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras, cou, bajoues, queue, pieds et jarret) dans les contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., convoyeurs, chaînes, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée, os, couenne)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d'inspection
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses de porc
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et des clients
- La méthode de cuisson appropriée pour les coupes de détail
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement – p. ex., couteaux manuels et électriques
- Taille du porc
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe
- Spécifications de parage
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement

- Participation à des procédés d'amélioration continue

Glossaire

Membrane argentée : tendon/tissu conjonctif trouvé à l'extérieur des muscles qui est reliée aux muscles intérieurs de la cuisse.

Fabriquer des coupes de viande pour l'agneau

Découper la carcasse d'agneau en coupes primaires

Objet de la tâche

Le découpage de la carcasse vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des coupes, de la tendreté et de l'utilisation finale.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Découper dans le sens contraire du grain si possible
- Utiliser une scie électrique ou un couteau, selon la méthode de découpage utilisée
- Découper des coupes primaires aux points de séparation
- Couper et parer le gras selon les spécifications de l'organisation ou du client
- Découper dans l'ordre indiqué par la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode de désossage des muscles
- Couper des coupes primaires avant/épaule :
 - ✓ couper entre la 5^e et la 6^e côte ou selon les spécifications du client
- Découper un gigot complet :
 - ✓ découper en avant des os de la hanche pour séparer les coupes primaires de gigot complet de la longe ou selon les spécifications du client
- Découper des coupes primaires de longe :
 - ✓ couper entre la 12^e et la 13^e côte ou selon les spécifications du client
- Retirer le flanc et la poitrine
 - ✓ Retirer des coupes minces :
 - découper de la viande maigre du flanc, de la poitrine et du gigot avant
- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras, os) dans des contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins – par exemple :
 - ✓ viande hachée
 - ✓ clients de sous-produits – p. ex., producteurs d'aliments pour animaux familiers
 - ✓ transformation additionnelle
- Enlever les débris de scie sur les coupes de viande
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., étriers, convoyeurs, palan à moufles, chaînes, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d'inspection
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses d'agneau
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et du client
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux et systèmes de parage électriques
 - ✓ scies électriques
 - ✓ rails
- Diverses tailles d'animaux
- Types d'animaux similaires – p. ex., petit chevreuil, chèvre, mouton
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé

- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Découper des coupes d'agneau au détail

Objet de la tâche

Le découpage de coupes primaires en coupes de détail vise à fournir des morceaux de viande commercialisables à valeur ajoutée en fonction des coupes, de la tendreté et de l'utilisation finale.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Découper dans le sens contraire du grain si possible
- Couper des morceaux d'agneau pour vente au détail :
 - ✓ parer le gras des coupes sous-primaires selon les spécifications
 - ✓ découper en coupes de détail selon les normes de l'industrie ou les spécifications du client :
 - découper aux points de séparation appropriés – p. ex., entre des côtes particulières, à des articulations spécifiques
 - ✓ découper dans l'ordre indiqué par la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode de désossage des muscles
 - ✓ utiliser les outils appropriés pour la méthode de découpage – p. ex., couteaux, crochets, couteaux et scies électriques
- Découper l'avant et le flanc en :
 - ✓ flanc désossé roulé
 - ✓ côte de flanc
 - ✓ jarret avant côté cubitus
 - ✓ jarret avant français
- Découper l'épaule en :
 - ✓ tranche épaule
 - ✓ tranche palette
 - ✓ rôti d'épaule avec os
 - ✓ cou
 - ✓ rôti d'épaule, désossé
- Découper les côtes en :
 - ✓ côtelettes bout de côtes
 - ✓ côtelette à manchette
 - ✓ carré
 - ✓ couronne côtes
 - ✓ rôti carré français double
 - ✓ rôti carré, 8 côtes
 - ✓ rôti carré français hôtel, 14 côtes
- Découper la longe en :
 - ✓ noisettes de longe
 - ✓ côtelettes centre
 - ✓ côtelettes centre doubles
 - ✓ longe désossée

- ✓ rôti longe avec os
- ✓ filet
- ✓ rôti longe avec os
- ✓ rôti d'épaule avec os
- Découper le gigot en :
 - ✓ tranches surlonge avec os
 - ✓ rôti gigot désossé
 - ✓ gigot désossé, gigot papillon
 - ✓ jarret français portion centre
 - ✓ tranche surlonge désossée
 - ✓ tranche gigot centre
 - ✓ gigot long français
 - ✓ gigot raccourci
- Préparer des coupes spéciales – p. ex. spiedini
- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras) dans les contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., étriers, convoyeurs, palan à moufles, chaînes, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses d'agneau
- Les spécifications de parage et de coupe de l'organisation et du client
- La méthode de cuisson appropriée pour les coupes d'agneau
- L'importance d'accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux, manuels et électriques
 - ✓ scies électriques
 - ✓ rails
- Diverses tailles d'animaux
- Types d'animaux similaires – p. ex., petit chevreuil, chèvre, mouton
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l'organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement
- Participation à des procédés d'amélioration continue

Fabriquer des coupes de viande pour le gibier d'élevage

Découper la carcasse de gibier d'élevage en coupes primaires

Objet de la tâche

Le découpage de la carcasse vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des groupes de muscles de l'animal, de la tendreté et de l'utilisation finale. Le gibier comprend les gros chevreuils, l'original, le wapiti, le caribou et le sanglier.

Rendement

- Porter l'EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Découper dans le sens contraire du grain si possible
- Fendre la carcasse :
 - ✓ fendre la carcasse en parties égales le long de la colonne vertébrale
- Quartiers de gibier :
 - ✓ couper à travers les côtes inférieures pour obtenir des quartiers avant et arrière
 - ✓ faire une coupe franche perpendiculaire à l'intérieur de la carcasse
 - ✓ transporter les quartiers sur l'épaule et les déposer sur la table de coupe, l'intérieur faisant face vers le haut ou laisser sur le rail
- Découper des coupes primaires de gibier :
 - ✓ parer le gras et le tissu conjonctif des quartiers/coupes selon les spécifications
 - ✓ découper des coupes primaires aux points de séparation
 - ✓ découper selon les normes de l'industrie ou les spécifications du client

- ✓ Couper dans l'ordre selon la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode de désossage des muscles, méthode de désossage sur rail
- Découper le gibier en coupes primaires :
 - ✓ retirer le filet
- Couper le quartier avant en :
 - ✓ cou
 - couper à la base du cou
 - ✓ épaule
 - faire une entaille entre les côtes derrière le cou, la coupe étant parallèle aux côtes
 - couper à travers les côtes, la coupe étant parallèle à la colonne vertébrale au-dessus de l'humérus et de l'articulation du tibia
 - ✓ jarret :
 - détacher le maigre de l'humérus et de l'articulation du jarret avant le long de la jambe
 - ✓ côtes :
 - faire une entaille entre la 5^e et la 6^e côte, selon la taille de l'animal, et la coupe des côtes avant, à un point dorsal à la pointe de poitrine
 - ✓ longe :
 - faire une entaille entre la 10^e et la 11^e côte, selon la taille de l'animal
- Couper le quartier arrière en :
 - ✓ cuisse :
 - couper à travers les os de la queue, et autour de la partie supérieure du fémur
 - ✓ pointe de surlonge :
 - couper pour séparer le bassin et la colonne vertébrale jusqu'au flanc
 - ✓ ronde :
 - couper au-dessus du bassin jusqu'à la coupe des côtes avant, au-dessus du flanc
- Couper le sanglier en coupes primaires comme le porc
- Couper un petit chevreuil en coupes primaires comme l'agneau
- Garder le lapin entier ou le découper manuellement
- Enlever les débris de scie sur les coupes de viande
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., étriers, convoyeurs, palan à moulles, chaînes, rouleaux

- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d’inspection
- L’anatomie et les groupes de muscles des espèces de chevreuil, du wapiti, de l’orignal, du sanglier, du lapin
- Les spécifications de parage et de coupe de l’organisation et des clients
- L’importance d’accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l’impact de l’étape précédente sur l’étape en cours
 - ✓ l’incidence de l’étape en cours du procédé sur l’étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Différents types de gibier
- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux, manuels et électriques
 - ✓ scies électriques
 - ✓ rails
- Taille du gibier de la même espèce et d’espèces différentes
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l’organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d’automatisation
- Configuration de l’équipement
- Participation à des procédés d’amélioration continue

Découper des coupes de gibier d’élevage au détail

Objet de la tâche

Le découpage des coupes primaires vise à fournir des morceaux de viande commercialisables en fonction des groupes de muscles de l’animal, de sa tendreté et de l’utilisation finale.

Rendement

- Porter l’EPI nécessaire – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- Découper des coupes de détail et parer le gras selon les spécifications de l’organisation ou du client
- Découper aux points de séparation appropriés – p. ex., entre des côtes particulières, à des articulations spécifiques
- Découper dans le sens contraire du grain si possible
- Couper dans l’ordre selon la méthode utilisée – p. ex., méthode avec os, méthode de désossage des muscles, méthode de désossage sur rail
- Utiliser les outils appropriés à la méthode de découpage – p. ex., couteaux, crochets, couteaux et scies électriques

- Découper le gibier en coupes destinées à la vente au détail :
 - ✓ découper le filet en médaillons ou laisser entier, selon la taille de l'animal et l'utilisation finale souhaitée
- Découper le cou en :
 - ✓ petits rôtis
 - ✓ viande à ragoût
 - ✓ parure pour viande hachée
- Découper l'épaule en :
 - ✓ rôtis
 - ✓ parure pour viande hachée
- Découper le jarret avant et le jarret arrière en :
 - ✓ viande à ragoût
 - ✓ parure pour viande hachée
- Découper la viande des côtes en :
 - ✓ morceaux de 5 à 7 pouces, 2 à 4 côtes de largeur pour le barbecue ou en plus petits morceaux pour les ragoûts
 - ✓ enlever des os et utiliser pour la viande hachée
- Découper la longe en :
 - ✓ biftecks
 - ✓ côtelettes
 - ✓ rôtis
- Découper le quartier arrière en :
 - ✓ bifteck pour les animaux plus gros
 - ✓ parure pour viande hachée
- Découper la croupe en :
 - ✓ rôtis
- Découper la pointe de surlonge en :
 - ✓ biftecks
 - ✓ rôtis
- Découper la ronde en :
 - ✓ biftecks
 - ✓ rôtis
 - ✓ languettes pour charqui
- Découper le plus gros gibier en coupes de détail :
 - ✓ découper le filet en médaillons ou laisser entier, selon la taille de l'animal et l'utilisation finale souhaitée
 - ✓ découper le cou en :
 - petits rôtis
 - viande à ragoût
 - parure pour viande hachée
- Découper l'épaule en :
 - ✓ pointe d'épaule
 - ✓ rôti de haut de palette
 - ✓ bloc d'épaule roulé, rôti de bloc d'épaule ficelé
 - ✓ rôti de côtes croisées

- Découper le jarret avant et le jarret arrière en :
 - ✓ osso buco
 - ✓ parure pour viande hachée
- Râble :
 - ✓ bifteck de faux-filet désossé
 - ✓ bifteck de faux-filet avec os
 - ✓ biftecks d'ailoyau
 - ✓ biftecks de côtes de choix
 - ✓ côtes, carré français
 - ✓ bifteck de contre-filet
 - ✓ longe courte
 - ✓ bifteck de flanc
- Couper le quartier arrière en :
 - ✓ rôtis
 - ✓ viande à ragoût
 - ✓ gîte à la noix extérieur de ronde
 - ✓ cuisse désossée
 - ✓ rôti de pointe de surlonge
 - ✓ rôti d'intérieur de ronde
 - ✓ extérieur de ronde, sans noix
- Couper le sanglier en coupes de détail comme pour le porc
- Couper un petit chevreuil en coupes de détail comme l'agneau
- Déposer les matières secondaires (p. ex., parures, gras, os) dans des contenants désignés pour les utiliser à d'autres fins – p. ex., viande hachée, transformation additionnelle
- Aiguiser et assainir les couteaux fréquemment durant le découpage
- Garder l'aire / la table de coupe en ordre

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les risques liés au découpage et les stratégies d'atténuation des risques
- L'EPI approprié – p. ex., gants en maille, tablier de maille, lunettes de sécurité, casque antichocs
- L'utilisation de l'équipement de découpage et de sciage manuel et électrique, ainsi que les consignes de sécurité et l'entretien
- Les techniques de découpage au couteau et le soin des couteaux
- L'utilisation de l'équipement de levage et de transport – p. ex., étriers, convoyeurs, palan à moufles, chaînes, rouleaux
- Les procédures de manutention des matières secondaires (p. ex., gras, parures, membrane argentée)
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d'inspection
- L'anatomie et les groupes de muscles des carcasses de gibier – p. ex., wapiti, chevreuil, orignal

- Les normes de salubrité des aliments – p. ex. contamination et contamination croisée potentielle
- Les règlements en matière d’inspection
- L’anatomie et les groupes de muscles des carcasses de gibier – p. ex., wapiti, chevreuil, orignal
- Les spécifications de parage et de coupe de l’organisation et des clients
- La méthode de cuisson appropriée pour les coupes de détail
- L’importance d’accomplir les tâches à temps
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l’impact de l’étape précédente sur l’étape en cours
 - ✓ l’incidence de l’étape en cours du procédé sur l’étape suivante

Variables, gamme de contexte

- Différents types d’animaux
- Diverses tailles d’animaux
- Équipement utilisé, par exemple :
 - ✓ couteaux, manuels et électriques
 - ✓ scies électriques
 - ✓ rails
- Méthode de découpage – p. ex., avec os, désossé
- Spécifications de coupe et de parage de l’organisation et des clients
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d’automatisation
- Configuration de l’équipement
- Participation à des procédés d’amélioration continue

Équipement et outils

Faire fonctionner de l’équipement de transformation des aliments

Effectuer des vérifications pré-exploitation sur l’équipement de transformation des aliments

Objet de la tâche

Avant même de démarrer l’équipement, il est important de s’assurer qu’il est prêt à être mis sous tension pour éviter des dommages. Cela peut éviter la survenance de problèmes durant le fonctionnement et fait en sorte que l’équipement soit sûr et sanitaire.

Rendement

- Utiliser les EPI requis, p. ex. lunettes de sécurité, chaussures de sécurité, gants en maille
- Vérifier si les mécanismes de sécurité de l’équipement sont présents et fonctionnent correctement
- Effectuer une vérification avant fonctionnement en utilisant une feuille de contrôle, le cas échéant
- Vérifier les fonctions opérationnelles, par exemple :
 - ✓ les vannes de régulation fonctionnent correctement

- ✓ les sondes de niveau fonctionnent correctement
- ✓ les niveaux d'huile
- ✓ les instruments de coupe sont bien affûtés
- ✓ les mécanismes de protection sont en place
- Identifier les composants usés sur l'équipement
- Effectuer l'entretien préventif de l'équipement, s'il y a lieu – p. ex., remplacer des joints d'étanchéité ou des pièces usées
- Vérifier si l'équipement est étalonné correctement, au besoin
- Veiller à ce que le personnel approprié (p. ex., superviseur, assurance de la qualité) approuve le démarrage de l'équipement, s'il y a lieu
- Documenter la vérification préalable à la mise en service, au besoin

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Le fonctionnement de l'équipement, ses fonctionnalités et les dispositifs de sécurité
- Les listes de contrôle pré-exploitation
- Les indicateurs d'usure de l'équipement
- Les indicateurs de défauts opérationnelles – p. ex., vannes coincées, niveau d'huile trop bas

Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement
- Niveau d'automatisation et d'instrumentation
- Dangers liés à l'équipement et dispositifs de protection/sécurité
- Exigences en matière de documentation – p. ex., listes de contrôle

Démarrer l'équipement de transformation des aliments

Objet de la tâche

Il est important de s'assurer que l'équipement fonctionne correctement lorsqu'on le démarre. On évite ainsi d'endommager l'équipement, on assure l'efficacité de l'organisation et la sécurité des employés.

Rendement

- Utiliser les EPI requis, p. ex. lunettes de sécurité, chaussures de sécurité
- Régler l'équipement :
 - ✓ Régler les mécanismes de contrôle de l'équipement, par exemple :
 - taille
 - vitesse
 - température

- temps
- poids
- volume
- produit

- Utiliser la liste de contrôle pour le démarrage, si nécessaire
- Mettre l'équipement sous tension, si nécessaire
- Vérifier l'affichage pour s'assurer que les réglages sont exacts
- Calibrer l'équipement, s'il y a lieu :
 - ✓ veiller à ce que toutes les balances ou l'équipement de pesage soient réglés correctement – p. ex., zérotagage des balances, tarage des matériaux
- Écouter pour repérer des sons inhabituels ou d'autres défauts – p. ex., grincement, secousses
- Corriger les anomalies – p. ex., apporter des ajustements mineurs, avertir le superviseur
- Signaler tous les écarts par rapport aux procédures normalisées d'exploitation (PNE)

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les pratiques d'amélioration continue
- Le mode de fonctionnement des commandes de l'équipement
- Les paramètres de réglage de l'équipement – par exemple :
 - ✓ régulateurs thermiques
 - ✓ régulateurs de vitesse
 - ✓ contrôles programmables (PLC)
 - ✓ interrupteurs
- L'intervalle de fonctionnement de l'équipement, les paramètres et les limites donnés
- Les spécifications du produit/client
- Les types de procédés – p. ex., broyage, cuisson, fourrage, culbutage, pasteurisation

Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement et procédés connexes
- Types d'affichages – p. ex., jauges, graphiques, affichages numériques, voyants lumineux de couleur
- Différents paramètres selon les matières premières/produits et les spécifications du client

Glossaire

Calibrer : déterminer, vérifier ou corriger la graduation (d'un appareil de mesure quantitative).

Effectuer des changements dans la transformation des aliments

Objet de la tâche

Les changements se produisent lorsque la production passe d'un produit à un autre. Les changements peuvent se produire lorsque le même produit est traité différemment pour différentes séries de produits, par exemple des ailes de poulet mélangées à différents types de sauces, ou lorsque le produit lui-même change, par exemple de graines de soja à des pois et carottes congelés. Un changement peut également être nécessaire si la quantité, la taille, le poids ou le volume d'un même produit change, en fonction du type de produit. Les changements peuvent nécessiter un arrêt pour le nettoyage et l'assainissement, selon le produit précédent et le produit faisant l'objet du changement.

Rendement

- Consulter le calendrier pour y relever les dates/heures de changement
- Vérifier les exigences en matière de changement, par exemple :
 - ✓ les heures de changement autorisées – p. ex., heure d'arrêt de l'équipement
 - ✓ le produit à changer
 - ✓ les nouvelles spécifications
 - ✓ les nouvelles exigences en matière de codage – p. ex., allergènes
 - ✓ les considérations en matière de salubrité des aliments en ce qui a trait au nettoyage / à l'assainissement de l'équipement, surtout en présence de désignations spécifiques – p. ex., sans allergène, sans gluten, halal, casher
- Préparer le changement avant la date / l'heure du changement :
 - ✓ vérifier les niveaux de stock de matières premières, s'il y a lieu
 - ✓ obtenir les outils nécessaires pour l'arrêt de l'équipement, si nécessaire
- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) nécessaire – p. ex., chaussures de sécurité, casque antichocs, protecteurs d'oreilles
- Porter de l'équipement de protection approprié à la manutention sécuritaire des aliments – p. ex., résilles, filet à barbe, tabliers, gants, chemises
- Arrêter et verrouiller l'équipement afin de le nettoyer et de l'assainir en vue du changement, s'il y a lieu, après le dernier lot du produit en cours de procédé
- Préparer un nouveau lot lorsque l'équipement de transformation est prêt à être remis en marche
- Ajuster les paramètres de l'équipement de transformation en fonction des recettes, par exemple :
 - ✓ poids ou taille du lot
 - ✓ température et humidité
 - ✓ vitesse et durée d'une étape à l'autre
 - ✓ étapes/procédés nouveaux ou additionnels
- Redémarrer la ligne de transformation et introduire le nouveau lot/produit en cours de fabrication, tel que recommandé
- Surveiller le début de la production pour veiller à ce que les spécifications du produit en cours de fabrication soient respectées :
 - ✓ informer le personnel approprié (p. ex., superviseur, contrôle de la qualité) si le produit ne répond pas aux spécifications
 - ✓ prendre des mesures correctives, au besoin
- Entreposer ou transférer les produits en cours de fabrication à l'étape suivante – p. ex., courroie, convoyeur, glissière, tuyau :
 - ✓ dater et étiqueter, au besoin

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les normes de changement – p. ex., le temps nécessaire
- Le calendrier de production
- Les conséquences liées à un changement – p. ex., exigences en matière de salubrité des aliments, changements de codage, arrêt requis
- Les spécifications du nouveau produit
- Les clients de l'organisation
- Les produits et variations de l'organisation
- Les codes de produits de l'organisation
- Les exigences de l'équipement de conditionnement
- Les outils requis
- Les exigences relatives à des désignations spécifiques – p. ex., halal, casher, biologique, sans gluten, s'il y a lieu
- Les caractéristiques et propriétés des matières premières / du produit en cours de procédé – p. ex., texture, viscosité, couleur, odeur
- Les normes de qualité des matières premières/produits en cours de procédé et le mélange en résultant
- Les normes de salubrité des aliments – p. ex., contamination croisée, allergènes
- Le déroulement de toutes les opérations, par exemple :
 - ✓ l'impact de l'étape précédente sur l'étape en cours
 - ✓ l'incidence de l'étape en cours du procédé sur l'étape suivante
- L'importance d'accomplir les tâches à temps

Variables, gamme de contexte

- Type et nombre de produits à fabriquer
- Spécifications du produit à changer
- Capacités, tailles et configurations différentes de l'équipement d'alimentation et de traitement des produits
- Normes de changement, selon les caractéristiques du produit à changer
- Disponibilité des matières premières/ingrédients
- Niveau de compétences du personnel
- Taille des opérations – p. ex., quantité à conditionner
- Niveau d'automatisation – p. ex., nombre de lignes de conditionnement et d'emballage
- Configuration de l'équipement – p. ex., portion et conditionnement simultanés

Glossaire

Temps de changement : temps requis pour préparer un appareil, une machine, un procédé ou un système afin de passer de la production du dernier bien/produit d'un lot au premier article adéquat d'un nouveau lot. Un changement diffère d'une configuration, bien qu'un changement puisse comprendre la configuration.

Verrouiller l'équipement

Objet de la tâche

Lorsque des ajustements et le dépannage ne réussissent pas à régler un problème d'équipement, il faut le cadenasser et/ou demander à l'équipe technique de régler le problème pour que l'équipement puisse être remis en marche dès que possible. La procédure de cadenassage est essentielle pour éviter des blessures et empêcher l'utilisation de l'équipement pendant les réparations, car cela pourrait entraîner des blessures ou la mort de personnes et causer des dommages graves à l'équipement.

Rendement

- Utiliser les EPI requis, p. ex. lunettes de sécurité, chaussures de sécurité
- Mettre l'équipement hors tension et cadenasser la principale source d'énergie
- Cadenasser l'équipement, p. ex., électrique, mécanique, pneumatique, hydraulique
- Confirmer que l'équipement est cadenassé – p. ex., aucune énergie accumulée
- Décrire le motif du cadenassage sur l'étiquette
- Apposer l'étiquette sur le cadenas / l'équipement
- Signaler le problème au personnel approprié, tel que recommandé
- Documenter les mesures prises, au besoin

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les procédures et le programme de verrouillage
- Les situations nécessitant un verrouillage – p. ex., débloquer de l'équipement
- Les composantes de l'équipement et les dangers potentiels – p. ex., pièces mobiles hors tension, dangers chimiques, physiques et biologiques
- Les points d'isolement
- Le fonctionnement de l'équipement et le raccordement des pièces (p. ex., pompes, réservoirs, cuves)

Variables, gamme de contexte

- Types d'équipement
- Paramètres de fonctionnement de l'équipement
- Exigences de transformation de différents types d'aliments
- Dangers/risques liés à l'équipement

Utiliser des outils manuels et électriques de transformation des aliments

Objet de la tâche

De nombreux outils manuels et électriques sont de nature spécialisée. Il est donc important de les entretenir adéquatement et de bien les utiliser pour assurer la salubrité des aliments et un bon fonctionnement.

Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité, gants
- Confirmer que les outils manuels et électriques sont propres, prêts à être utilisés et appropriés à la tâche à accomplir
- Utiliser des outils sécuritaires – p. ex., sans cordon d'alimentation effiloché, sans fissure ni pièce brisée
- Avertir le superviseur si les outils ne sont pas sécuritaires et ne pas les utiliser :
 - ✓ les retirer de l'aire de production
 - ✓ verrouiller/étiqueter, tel que recommandé
 - ✓ documenter les mesures prises, si approprié
- Utiliser les outils manuels et électriques aux fins prévues dans l'aire de production désignée
- S'assurer que les outils manuels personnels sont rangés dans un fourreau personnel approprié, et qu'ils sont propres et assainis avant de les utiliser
- Prendre soin des outils après les avoir utilisés
 - ✓ vérifier si les outils sont endommagés – p. ex., lames écorchées
 - ✓ démonter/assembler les outils manuels pour les nettoyer et les assainir, au besoin
 - ✓ ne nettoyer que les composantes spécifiques d'outils électriques – p. ex., lames
 - ✓ assainir au besoin
 - ✓ remettre les outils manuels et électriques avant la fin du quart de travail
- Ranger dans la zone désignée, par exemple :
 - ✓ dans des bacs de couleur
 - ✓ sur des crochets spécifiques
 - ✓ dans des fourreaux à outils

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Les pratiques en matière de santé et de sécurité au travail
- Les types et utilisations des outils manuels
- Les points critiques à maîtriser
- Les risques de contamination croisée
- Les protocoles d'assainissement de l'équipement
- Les types de procédés nécessitant des outils manuels
- Les types de procédés nécessitant des outils électriques
- Les exigences en matière de documentation

Variables, gamme de contexte

- Types de procédés nécessitant des outils manuels spécifiques
- Types de construction d'outils identiques ayant des utilisations différentes
- Capacité, taille et configuration des outils manuels
- Taille des opérations – p. ex., quantité traitée
- Niveau d'automatisation
- Configuration de l'équipement

Utiliser des couteaux et des scies

Objet de la tâche

Les couteaux ainsi que les lames et scies électriques sont couramment utilisés dans la transformation des viandes, du poisson et des fruits de mer. Ces outils spécialisés exigent des compétences et des techniques afin de pouvoir les utiliser correctement et de manière efficace. Ils doivent aussi être bien entretenus. La manipulation des couteaux ainsi que des lames et scies électriques présente un risque potentiel élevé de blessure.

Rendement

- Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié – p. ex., lunettes de sécurité, chaussures de sécurité, gants en maille
- Utiliser les couteaux et les scies de la manière prévue
- Utiliser un couteau adapté à la tâche de découpe, par exemple :
 - ✓ couteau à désosser pour enlever la viande des os
 - ✓ cimeterre pour fabriquer des coupes de viande
 - ✓ lames électriques pour retirer la peau des carcasses
 - ✓ couteau à filet pour retirer le poisson de la peau
 - ✓ couteaux polyvalents pour ouvrir des emballages
- Utiliser des couteaux :
 - ✓ choisir le couteau adapté à la tâche à accomplir
 - ✓ vérifier l'état du couteau et ne pas l'utiliser :
 - s'il est émoussé
 - si la lame est desserrée
 - si le manche est brisé ou endommagé, ou n'est pas recouvert d'un matériel antidérapant
 - ✓ utiliser des couteaux pour parer, portionner, désosser, couper, découper en filet, éviscérer, enlever la peau, éplucher de la viande et d'autres produits alimentaires :
 - faire des coupes franches, minimiser le gaspillage
 - ✓ avertir le superviseur si les couteaux doivent être réparés, affûtés ou remplacés
- Entretien des couteaux :
 - ✓ nettoyer et assainir les couteaux :
 - ne pas les laisser submergés dans l'eau
 - affûter les couteaux au besoin, à l'aide d'une pierre ou d'un service d'affûtage
 - aiguiser les couteaux avant et après l'utilisation
 - entreposer les couteaux séparément (d'autres outils) entreposer les couteaux dans des endroits spécifiques – p. ex., fourreaux, trousse

– entreposer les couteaux dans des endroits spécifiques – p. ex., fourreaux, trousse

- Utiliser le type de scie adapté à la tâche à accomplir, par exemple :
 - ✓ scie à ruban électrique pour fendre des os ou des produits surgelés et trancher de manière uniforme
 - ✓ scies électriques pour couper des carcasses
 - ✓ scie manuelle dotée de la bonne lame pour couper les os et le cartilage des carcasses
- Manipuler des scies électriques :
 - ✓ vérifier la configuration
 - ✓ s'assurer que les dispositifs de protection sont en place
 - ✓ régler des commandes spécifiques – p. ex., la vitesse
 - ✓ porter l'équipement de protection individuelle (EPI) approprié
 - ✓ utiliser une liste de contrôle pour la mise en marche, s'il y a lieu
 - ✓ mettre sous tension/démarrer l'équipement
 - ✓ surveiller les opérations
 - ✓ régler les problèmes, si nécessaire
 - ✓ signaler et documenter les changements ou dérogations par rapport aux procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Entretenir les scies, par exemple :
 - ✓ remplacer la lame en fonction de la tâche à accomplir ou lorsqu'elle est émoussée
 - ✓ effectuer de l'entretien préventif
- Documenter, au besoin – p. ex., signaler des outils perdus ou endommagés

Connaissances

- Les procédures normalisées d'exploitation (PNE)
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- La santé et la sécurité au travail
- Les couteaux et les scies nécessaires pour les tâches à accomplir
- Les techniques de découpage – p. ex., manières de tenir un couteau et la manipulation des couteaux
- Les indicateurs d'usure et d'émoussement des couteaux et des tranchants de scies
- Les techniques d'affûtage des couteaux
- Les indicateurs de fonctionnement peu sécuritaire d'équipement électrique – p. ex., dispositifs de protection défectueux ou absents
- Les cordons d'alimentation effilochés
- L'équipement de protection individuelle utilisé pour la manipulation des couteaux – p. ex., gants de découpe et tablier
- Les techniques de découpage efficaces pour effectuer des coupes franches
- Les exigences en matière de documentation

Variables, gamme de contexte

- Grosseurs et types de matières premières à couper
- Types de couteaux et d'outils de découpage électriques
- Niveau d'automatisation
- Les employés ne sont pas nécessairement autorisés à aiguiser les lames

5. GLOSSAIRE

- **Assainissement** : représente le traitement d'une surface propre à l'aide d'un agent chimique ou physique (p. ex., la chaleur) pour réduire les microorganismes qui causent des maladies et/ou altèrent les aliments, à des niveaux considérés sécuritaires pour la santé publique. En théorie, l'assainissement d'une surface en contact avec les aliments doit pouvoir réduire la colonie de bactéries de 99,9 % en 30 secondes. Une réduction de 99,9 %, également en 30 secondes, est requise pour les surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments. Lorsque les colonies microbiennes sont réduites à ces niveaux, les surfaces sont considérées comme étant microbiologiquement propres.
- **Étalonnage** : comprend les mesures prises pour assurer l'exactitude d'un instrument en le réglant selon une norme connue. Si un instrument de mesure a un impact sur la salubrité des aliments, il doit faire partie d'un programme d'étalonnage.
- **Fiche signalétique (FS)** : un document qui contient des renseignements sur les risques potentiels (santé, incendie, réactivité et environnement) et sur la manière de travailler en toute sécurité avec le produit chimique.
- **Membrane argentée** : tendon/tissu conjonctif trouvé à l'extérieur des muscles qui est reliée aux muscles intérieurs de la cuisse.
- **Non-respect des spécifications** : hors des limites de l'acceptabilité.
- **Norme** : critères ou spécifications que l'on peut apprécier ou évaluer, et qui définissent les limites d'acceptabilité des programmes préalables et des contrôles de procédés.
- **Organoleptique** : s'entend des propriétés sensorielles d'un produit faisant intervenir le goût, la couleur, l'odeur et le toucher. Les tests organoleptiques visent l'inspection par un examen visuel, le toucher et la senteur des produits.
- **Point critique à maîtriser (CCP)** : point ou étape de la transformation des aliments où une mesure de contrôle peut être exercée et un danger pour la salubrité des aliments peut être prévenu éliminé ou réduit à un niveau acceptable.
- **Politique** : document écrit qui précise clairement la position et les valeurs de l'organisation sur le sujet en question. Elle contient des règles et précise ce qu'on doit faire.
- **Procédure normalisée d'exploitation (PNE)** : jeu écrit d'instructions qui décrit comment exécuter les étapes d'une tâche ou d'une séquence de tâches donnée.
- **Produit non conforme** : produit fini et en cours de procédé qui n'est pas conforme aux spécifications.
- **Retenu** : produit en cours de procédé qui est retenu jusqu'à ce qu'il puisse être réintégré dans le processus ou retiré.
- **Retravail** : produit qui avait été retiré de la production et peut retourner en production pour être retravaillé.
- **Sous-normal** : inférieur aux exigences de la norme ou ne la respectant pas.
- **Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)** : il s'agit d'un plan général en vue d'offrir de l'information sur l'utilisation sécuritaire des matières dangereuses dans les milieux de travail canadiens. Cette information est fournie par le biais d'étiquettes de produits, de fiches signalétiques (FS) et de programmes de formation des travailleurs.
- **Temps de changement** : temps requis pour préparer un appareil, une machine, un procédé ou un système afin de passer de la production du dernier bien/produit d'un lot au premier article adéquat d'un nouveau lot. Un changement diffère d'une configuration, bien qu'un changement puisse comprendre la configuration.

- **Traçabilité** : capacité de repérer et de suivre le déplacement de matières premières, de composants et de produits à toutes les étapes de la réception, de la production, du traitement et de la distribution, en amont et en aval.
 - **Verrouillage et étiquetage** : le verrouillage (ou cadenassage) est défini dans la norme canadienne CSA Z460-20 « Maîtrise des énergies dangereuses : cadenassage et autres méthodes » comme étant l'« installation d'un dispositif de cadenassage sur un dispositif d'isolement des sources d'énergie conformément à une procédure établie ». Un dispositif de cadenassage est un « élément mécanique de cadenassage qui utilise un cadenas à clé individuel pour maintenir un dispositif d'isolement des sources d'énergie dans une position qui prévient l'alimentation d'une machine, d'un équipement ou d'un processus ».
- Le cadenassage est l'une des méthodes utilisées pour maîtriser les sources d'énergie dangereuses. Se reporter à la fiche d'information Réponses SST intitulée Programmes de maîtrise des sources d'énergie dangereuses pour obtenir une description des types d'énergie dangereuse et des éléments qui composent un programme de maîtrise. En pratique, le cadenassage désigne l'isolement de sources d'énergie d'un système (une machine, de l'équipement ou un procédé) permettant ainsi de verrouiller physiquement le système pour le mettre dans un mode sécuritaire.
- Le dispositif d'isolement des sources d'énergie peut consister en un interrupteur de sectionnement à commande manuelle, un disjoncteur, une vanne de canalisation ou une butée. (Il est à noter que les sélecteurs à bouton-poussoir et d'autres dispositifs de commande de circuit ne sont pas considérés comme des dispositifs d'isolement des sources d'énergie.) Dans la plupart des cas, ces dispositifs sont dotés d'anneaux ou de languettes pouvant être cadenassés en position sécuritaire sur un objet immobile (position de mise hors tension). Le dispositif de verrouillage (ou dispositif de cadenassage) peut être tout dispositif ayant la capacité de sécuriser le dispositif d'isolement des sources d'énergie.



WWW.FPSC-CTAC.COM

Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)
201-3030 Conroy Rd Ottawa (Ontario) K1G 6C2
Tél. : 613 237-7988 Sans frais : 1 877 963-7472