

Nom de l'élève : _____

Date du début de l'exploration : _____

Date de finalisation de l'exploration : _____

CARNET DE TRAVAIL

Boucherie



Beef Guy at Borough Market - London UK, par Chris Goldberg, CC BY-NC 2.0
via Flickr® [<https://www.flickr.com/photos/chrisgold/7175081284/>].

Projet personnel
d'orientation (PPO)

CARNET DE TRAVAIL : BOUCHERIE

Bonjour! Ce Carnet de travail vous permettra de conserver des traces de votre exploration du Guide des activités **Boucherie**. Notez-y vos calculs, vos réponses, vos réflexions, etc. Ce document est personnel, mais il peut être présenté à votre enseignant. Ce que vous y noterez ne devrait pas être évalué par ce dernier, mais lui donnera une bonne idée de l'avancement de votre démarche exploratoire. Les réponses serviront plutôt à soutenir vos réflexions dans le cadre de cette démarche.

Prenez note que seulement les activités et les exercices nécessitant des réponses, des calculs ou des réflexions à inscrire sont présentés dans le Carnet de travail.

Conception du Guide des activités :



Conception du Carnet de travail et adaptation : Comité de validation pédagogique des guides des activités et des carnets de travail PPO

Document sous licence **Creative Commons Paternité – Pas d'utilisation commerciale – Partage des conditions initiales à l'identique 2.5 Canada** [[CC BY-NC-SA 2.5 Canada](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/)]

Activité 1

Travailler comme boucher, et si c'était pour moi?

Boucher : est-ce un métier pour moi? Répondez par oui ou par non aux énoncés ci-dessous.

Énoncés	Oui	Non
J'ai de l'intérêt pour le domaine de l'alimentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je suis habile manuellement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je suis minutieux et précis dans mon travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je suis observateur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je respecte les règles d'hygiène et de salubrité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai de l'endurance physique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai une bonne concentration.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je travaille rapidement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je suis débrouillard.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai l'esprit d'équipe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai le sens de l'organisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je suis une personne courtoise et sociable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'aime parler aux gens, les conseiller.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'aime travailler avec le public.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Énoncés	Oui	Non
Je m'exprime bien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'ai des aptitudes pour le calcul.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vous avez répondu plus souvent « oui »? Vous avez peut-être le profil pour travailler comme boucher.

Activité 2

Que savez-vous des bovins et de la volaille?

Étape 1 : Prétest

Ce prétest vous permettra d'évaluer votre degré de connaissance des animaux de boucherie, des races les plus courantes de bovins, de la valeur nutritive de la viande et de l'alimentation des animaux.

Partie A : Les bovins

1. Quel est le nom des bovins suivants :

Bovin	Nom
a) La femelle adulte :	
b) Le mâle adulte :	
c) Le jeune mâle :	
d) La jeune femelle :	
e) Le mâle castré :	

2. Le bovin est-il?

	Oui	Non
a) un mammifère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) un ruminant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) un herbivore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) un omnivore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) un carnivore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Vrai ou faux :

Énoncés	Vrai	Faux
Il y a des races de bovins de boucherie spécifiques pour la viande; elles sont différentes des races laitières.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les ruminants sont responsables d'importantes émissions de gaz à effet de serre. Ils affectent la couche d'ozone davantage que les voitures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le bœuf est la viande la plus riche en fer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La valeur nutritionnelle du bœuf est différente selon les morceaux de viande.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'alimentation des animaux destinés à la consommation doit être rigoureusement contrôlée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Citez trois races de bovins, leur pays d'origine et une de leurs particularités.

Race de bovins	Pays d'origine	Particularités

5. Quel organisme s'assure de la qualité de l'alimentation et du respect des normes en matière de salubrité et de santé des animaux?

Partie B : Les volailles

6. Quel est le nom des volailles suivantes :

Volaille	Nom
a) La femelle :	
b) Le mâle :	
c) Le jeune mâle :	
d) Le jeune coq châtré :	

Pour chacune des questions suivantes, cochez la bonne réponse ou donnez une réponse détaillée :

Questions	Choix de réponses	Votre réponse
7. Le poulet est :	a) un oiseau	<input type="checkbox"/>
	b) un mammifère	<input type="checkbox"/>

8. Le poulet est :	a) omnivore	<input type="checkbox"/>
	b) herbivore	<input type="checkbox"/>
	c) granivore	<input type="checkbox"/>
	d) insectivore	<input type="checkbox"/>
	e) carnivore	<input type="checkbox"/>

9. À quel moment le poulet est-il abattu?	a) À dix jours	<input type="checkbox"/>
	b) Entre cinquante et soixante-dix jours	<input type="checkbox"/>
	c) Entre quinze et vingt jours	<input type="checkbox"/>
	d) N'importe quand	<input type="checkbox"/>

Questions	Votre réponse
10. Le boucher peut-il avoir à découper d'autres types de viandes que celle du bœuf et celle de la volaille? Si oui, lesquels?	

Questions	Votre réponse	
11. Qu'est-ce qui influence la tendreté de la viande?		
12. Indiquez si ces énoncés sont vrais ou faux.	Vrai	Faux
a) Le boucher doit se tenir au courant des habitudes alimentaires des consommateurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Boucher est un métier pour lequel il ne manque pas d'emploi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Activité 3

Du champ à l'assiette

Dessiner un schéma des différentes étapes présentes entre le moment où l'animal (bœuf, agneau, porc) est dans le champ et le moment où vous le savourez dans votre assiette. Mentionnez les lieux et les fonctions des personnes qui interviennent tout au long de ce parcours. Faites imprimer cette page afin de pour réaliser votre schéma aisément.

Activité 4

Le métier de boucher de détail

Questionnaire sur le métier de boucher de détail

Répondez aux questions ci-dessous, en lien avec vos recherches sur le Web.

Questions	Choix de réponses	Votre réponse	
1. Combien de temps est nécessaire pour découper une longe de porc?	a) 1 heure	<input type="checkbox"/>	
	b) 20 minutes	<input type="checkbox"/>	
	c) 7 à 8 minutes	<input type="checkbox"/>	
	d) 30 secondes	<input type="checkbox"/>	
2. Combien de personnes travaillent dans le domaine de l'alimentation au Québec?	a) 5 000	<input type="checkbox"/>	
	b) 8 000 à 10 000	<input type="checkbox"/>	
	c) 25 000	<input type="checkbox"/>	
	d) Près de 135 000	<input type="checkbox"/>	
3. Indiquez si ces énoncés sont vrais ou faux.	Vrai	Faux	
	a) Le secteur de l'alimentation est appelé à disparaître.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	b) Le boucher travaille seul et n'a pas de contact avec les autres.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	c) On peut tenir son couteau n'importe comment à condition d'être prudent.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	d) Il n'y a pas de jeunes dans ce métier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Selon vous, le boucher doit-il porter des vêtements spéciaux? Si oui, lesquels?	Votre réponse		

	Désordre	Votre classement dans le bon ordre
5. Replacez, dans l'ordre, les différentes étapes de découpe de la longe de porc.	a) Enlever le filet.	
	b) Faire une incision le long des vertèbres lombaires	
	c) Dégager le bout du filet (par la méthode en escalier) en dégagant les vertèbres.	
	d) Désosser le coxal (en 4 coups de couteau.	
	e) Désosser les côtes en 2 étapes.	
	f) Désosser le scapulum en 2 coups de couteau	

Activité 5

Chez le boucher : toute une organisation

Hygiène et salubrité : Répondez aux questions ci-dessous, en lien avec vos recherches sur le Web.

Questions	Choix de réponses	Votre réponse
1. À quel moment le boucher doit-il appliquer des mesures d'hygiène?	a) Lors de l'entreposage et de la réfrigération de la viande.	<input type="checkbox"/>
	b) Lors de la coupe de la viande.	<input type="checkbox"/>
	c) En cas de blessure.	<input type="checkbox"/>
	d) Dans toutes ces occasions.	<input type="checkbox"/>
2. Quelle est la température d'entreposage de la viande fraîche?	a) Plus de 4 °C.	<input type="checkbox"/>
	b) Idéalement entre - 1,0 °C et 2 °C.	<input type="checkbox"/>
	c) Entre 5 °C et 10 °C.	<input type="checkbox"/>

3. Indiquez si ces énoncés sont vrais ou faux.	Vrai	Faux
a) Il ne faut jamais utiliser une surface pour deux usages différents sans la nettoyer entre les deux tâches.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Dès qu'une planche à découper, un couteau ou tout autre équipement a été contaminé par un produit, il faut le nettoyer et le désinfecter immédiatement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Il est important de nettoyer ou de retourner régulièrement les planches à découper et les surfaces de contact lorsque la température de la pièce est de plus de 41 °C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Activité 6

Les coupes de viande

Au menu ce soir : Répondez aux questions ci-dessous.

1. Quelle est la recette de bœuf préférée de votre famille?

2. Est-ce que vous sauriez quelle pièce de viande acheter pour la réaliser? Si oui, laquelle?

3. Observez les coupes de viande primaires et secondaires dans le guide d'activités à la page 24. Indiquez dans le tableau qui suit de quelle partie de l'animal provient chacune des pièces de viande suivantes.

Pièce de viande	Partie de l'animal
Faux-filet	
Contre-filet	
Palette	
Intérieur de ronde	

Activité 7

Les pièces de viande et les modes de cuisson

Les façons de cuisiner la viande de bœuf

1. Associez le bon mode de cuisson à sa définition. Inscrivez la lettre dans la colonne réponse.

Mode de cuisson	Définition
1. Bouillir	a) Cuire à feu vif ou au four.
2. Griller	b) Rôtir sur le gril.
3. Braiser	c) Cuire dans un liquide qui bout.
4. Rôtir	d) Cuire à feu doux dans un récipient clos.

Vos réponses :

1. Bouillir :
2. Griller :
3. Braiser :
4. Rôtir :

2. Faites des recherches pour savoir comment on suggère de cuire les pièces de viande du tableau ci-dessous. Complétez le tableau en plaçant un X à l'endroit approprié. Bien sûr, vous pourriez questionner un boucher.

Pièce de viande	Mode de cuisson			
	Rôtir	Griller	Mijoter ou braiser	Bouillir
Médallions de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bœuf à ragoût	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mini-rosbifs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viande hachée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Activité 8

Une recette au goût du jour

Répondez aux questions ci-dessous.

1. Quelle est la recette que vous avez choisie? Quel site Web vous a inspiré? Qu'est-ce qui vous attire dans cette recette?

2. Si vous avez cuisiné une pièce de viande, faites le bilan de votre réalisation à l'aide du tableau ci-dessous. Plusieurs essais sont nécessaires avant d'en arriver au résultat escompté. Si vous désirez que vos clients apprécient les conseils que vous leur prodiguez en tant que boucher, vous devrez vous interroger constamment sur la qualité de vos produits et vous renseigner sur les meilleures techniques culinaires à utiliser.

Étape	Oui	Non	Ajustement et commentaire
J'ai réalisé la cuisson de la pièce de viande selon la recette proposée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
J'ai aimé la recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pourquoi?
Mes invités ont apprécié ma recette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Mes invités ont remarqué l'aspect visuel de mon plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quels commentaires m'ont-ils faits?
Si je devais recommencer, est-ce que je procéderaï de la même façon ou si je changeraï des choses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quelles sont les choses à changer ou à améliorer?

**Complément
aux activités**

Analyse réflexive

1. Après avoir complété le Guide des activités, résumez en quelques mots ce que vous avez appris sur ce secteur professionnel et sur les métiers et professions y étant liés.

2. a) Quelles sont les qualités et les forces que vous avez découvertes chez vous après avoir réalisé les activités de ce document?

- b) Quels sont les défis qui se présenteront à vous, si vous décidez de poursuivre dans ce secteur?
(Exemple : « *Je devrai porter une attention particulière à l'orthographe, sachant que c'est difficile pour moi d'écrire sans faire de fautes. Ça semble très important dans ce métier de s'exprimer sans faire de fautes.* »)

3. Quelles suites donnerez-vous à cette démarche exploratoire? Cochez autant de cases que nécessaire.

- Je vais réaliser une entrevue avec un travailleur.
- Je vais réaliser une recherche sur le Répertoire PPO pour trouver d'autres ressources liées à ce secteur ou ce métier.
- Je vais poursuivre mes recherches sur le Web (Associations professionnelles, YouTube, Comités sectoriels de main-d'œuvre, établissements scolaires).
- Je vais une planifier une rencontre avec un mentor ou un cybermentor.
- Je vais participer à un stage d'un jour.
- Je vais participer à la visite d'un établissement scolaire ou une entreprise.
- Ma démarche est complétée avec cette exploration.
- Autres :

4. En quoi la réalisation de ce Guide des activités vous interpelle-t-elle si vous envisagez cette hypothèse de parcours scolaire et professionnel? (Exemple : « *Si je retiens cette hypothèse de parcours, il faut que j'envisage de m'inscrire en mathématiques de Sciences naturelles (« SN »), l'an prochain.* »)

Carnet de travail

Ce Carnet de travail, mis à la disposition de l'élève inscrit au cours PPO, est lié à un Guide des activités. Ils ont été rédigés en collaboration avec des professionnels des métiers et professions représentés dans ces activités et ont été conçus pour être utilisés sous la supervision d'un enseignant. Les informations contenues dans ce document ne sont pas exhaustives et ne sont données qu'à titre indicatif. Ce Carnet de travail peut vous proposer des liens extérieurs qui pourraient ne plus être actifs au moment où vous souhaiteriez les utiliser ou qui pourraient vous diriger vers des informations non souhaitées. Il est recommandé à l'enseignant de vérifier ces liens avant leur diffusion auprès des élèves puisque nous ne pouvons en garantir l'intégrité. Aussi, la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin n'endosse pas ces liens et ne pourra être tenue responsable de leur contenu, de toute omission, erreur ou lacune pouvant s'y trouver ni des conséquences possibles qui en résulteraient. La Commission scolaire de la Beauce-Etchemin ne pourra, également, être tenue responsable d'une interprétation erronée ou d'une mauvaise utilisation de ces activités.

D'autre part, certaines œuvres contenues dans ce document (création) ne sont pas sous licence Creative Commons Paternité – Pas d'utilisation commerciale – Partage des conditions initiales à l'identique 2.5 Canada puisqu'elles sont protégées par un copyright, tous droits réservés. Ainsi, toute utilisation totale ou partielle des œuvres portant la mention ©, à d'autres fins que celles prévues dans ce Carnet de travail, est interdite. Toutefois, la reproduction de ce document demeure autorisée en conformité avec les termes de la licence *Creative Commons* présentée ci-dessous et à condition que cette utilisation soit également conforme aux exigences mentionnées ci-dessus.

 http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/deed.fr_CA



Partage du document – Vous avez l'autorisation de **reproduire, distribuer et communiquer** ce document par tous les moyens et sous tous les formats.



Adaptation du document – Vous avez l'autorisation de **modifier, remixer, transformer, adapter** ce document.



Paternité – Vous devez citer le nom de l'auteur de l'œuvre originale qui a été diffusée, fournir un lien vers la licence et indiquer si des modifications ont été apportées au document. Vous pouvez le faire de différentes manières, mais en ne laissant aucunement croire que l'auteur vous approuve ou approuve l'utilisation personnelle que vous en faites.



Utilisation commerciale interdite – Vous n'avez pas l'autorisation de faire un usage commercial, total ou partiel, de ce document.



Partage des conditions initiales à l'identique – Si vous modifiez, transformez ou adaptez ce document, vous n'avez le droit de distribuer l'œuvre qui en résulte que sous une licence identique à celle dans laquelle fut diffusé le document original.

Le masculin est utilisé sans aucune discrimination, mais uniquement dans le but d'alléger le texte.

Numéro de document : 1

Version du document : 5.0

Année : 2016

Propriété de la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin