



Commission scolaire de la  
**BEAUCE-ETCHEMIN**  
Ensemble *vers l'avenir*

## OUTIL D'EXPÉRIMENTATION

---

### Boucherie



Delicatessen Sausages, par Carop092, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/delicatessen-sausages-butcher-meat-2451584/>]  
Beef Guy at Borough Market - London UK, par Chris Goldberg, CC BY-NC 2.0, via Flickr@ [<https://www.flickr.com/photos/chrisgold/7175081284/>]  
Food Meat Steak, par skdatasream, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/food-meat-steak-3298381/>]  
Burger Meat Hot, par Engin\_Akyurt, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/burger-meat-hot-bread-macro-3050025/>]

# Projet personnel d'orientation (PPO)

# Guide des activités

Ce guide des activités a été rédigé en collaboration avec des professionnels des métiers et professions représentés dans ces activités et a été conçu pour être utilisé 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 guide des activités vous propose plusieurs 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. Veuillez 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 guide des activités, 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](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 : 2018**

Propriété de la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin

# Table des matières

<b>INFORMATIONS GÉNÉRALES</b>	<b>1</b>	<b>ACTIVITÉ 5</b>	
		LE MÉTIER DE BOUCHER DE DÉTAIL	<b>21</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>3</b>	CORRIGÉ	<b>22</b>
<b>ACTIVITÉ 1</b>		<b>ACTIVITÉ 6</b>	
TRAVAILLER COMME BOUCHER, ET SI C'ÉTAIT POUR MOI?	<b>4</b>	HYGIÈNE ET SALUBRITÉ	<b>25</b>
		CORRIGÉ	<b>27</b>
<b>ACTIVITÉ 2</b>		<b>ACTIVITÉ 7</b>	
ÉTUDE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE	<b>6</b>	LES COUPES DE VIANDE	<b>29</b>
EXERCICE 1	<b>6</b>	CORRIGÉ	<b>32</b>
EXERCICE 2	<b>8</b>	<b>ACTIVITÉ 8</b>	
EXERCICE 3	<b>9</b>	LES PIÈCES DE VIANDE ET LES MODES DE CUISSON	<b>34</b>
CORRIGÉ	<b>11</b>	CORRIGÉ	<b>36</b>
<b>ACTIVITÉ 3</b>		<b>ACTIVITÉ 9</b>	
CARACTÉRISTIQUES DE VIANDES DE BOUCHERIE	<b>15</b>	UNE RECETTE AU GOÛT DU JOUR	<b>38</b>
CORRIGÉ	<b>16</b>	EXERCICE 1	<b>38</b>
<b>ACTIVITÉ 4</b>		EXERCICE 2	<b>39</b>
DE LA FERME D'ÉLEVAGE À L'ASSIETTE	<b>18</b>	EXERCICE 3	<b>40</b>
CORRIGÉ	<b>20</b>	<b>CONCLUSION</b>	<b>42</b>

**Liste de matériel :**

La liste suivante énumère tout le matériel nécessaire pour compléter l'outil d'expérimentation d'environ 5 heures sur le métier de boucher :

- Guide d'activités
- Ordinateur multimédia

**Conception :****Comité de validation pédagogique des guides des activités PPO**

La SOFAD, Société de formation à distance des commissions scolaires du Québec, a collaboré à la version initiale du Guide des activités **Boucherie**, publié en 2007. Une mise à jour majeure du contenu en 2018 a mené au présent document. Un merci spécial à la SOFAD pour sa participation au projet initial.

**Adaptation :****Comité de validation pédagogique des guides d'activités PPO****Liste des sites Web :**

Afin d'accéder aux sites Web proposés dans le présent guide des activités, vous êtes invité à consulter la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>], **Boucherie**. En cliquant sur le logo ci-contre que vous verrez apparaître ici et là dans le texte, vous pourrez accéder aux liens correspondant aux activités. Si vous utilisez une copie électronique du guide des activités, cliquez directement sur le logo.

## Informations quant aux droits d'auteur et Copyright :

### Page couverture

*Delicatessen Sausages*, par Caropo92, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/delicatessen-sausages-butcher-meat-2451584/>

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

*Food Meat Steak*, par skdatasream, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/food-meat-steak-3298381/>]

*Burger Meat Hot*, par Engin\_Akyurt, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/burger-meat-hot-bread-macro-3050025/>

### Introduction

*Red Meat Poultry*, par fotoshop Tofs, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/red-meat-poultry-chicken-power-1348486/>

### Activité 1

*Preparing for the Pig Out for Hunger dinner*, par stu-spivack, CC BY-SA 2.0 [<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/>], via Flickr®  
[https://www.flickr.com/photos/stuart\\_spivack/4101657414/](https://www.flickr.com/photos/stuart_spivack/4101657414/)

### Activité 2

*Bison Parc Omega*, par myeviajes, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/fr/canada-parc-omega-voyage-bison-1486943/>

### Activité 3

*Meat!*, par Beau Lebens, CC BY-NC 2.0 [<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.0/>], via Flickr® [<https://www.flickr.com/photos/borkazoid/5802613772/>]

### Activité 4

*Asparagus Steak Veal*, par RitaE CC0 via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/asparagus-steak-veal-steak-veal-2169305/>

### Activité 5

*Butchering Boneless Pork Loin - Roast, Chops & Stewing Meat*, par Julia Frost. CC BY-NC 2.0 [<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.0/>], via Flickr®  
<https://www.flickr.com/photos/johnnystiletto/5325398365/>

### Activité 6

*Meat*, par m.aquila. CC BY-NC-SA 2.0 [<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/>], via Flickr® [<https://www.flickr.com/photos/ibcbulk/375790107/>]

### Activité 7

*Lamb Saddle Raw*, par BlackRiv, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/lamb-saddle-raw-food-meat-butcher-1878870/>

*Schémas d'animaux*, par H. Moore, CC BY-NC-SA 2.5 Canada  
[http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/deed.fr\\_CA/](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/deed.fr_CA/)

### Activité 8

*Abstract American Bbq*, par Meditations, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/abstract-american-background-1238657/>

*Goulash Meat*, par RitaE, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/goulash-meat-beef-court-1696569/>]

*Shish Kebab Meat Skewer*, par moersch, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/shish-kebab-meat-skewer-food-onion-938284/>

*Chicken Raw Oven*, par RitaE, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/cooking-meat-fry-food-meal-beef-2846139/>]

*Pork Cuttings Fried*, par ivabalk, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/shish-kebab-meat-skewer-food-onion-938284/>

*Chicken Poultry* par kdaubon, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/chicken-whole-chicken-grill-poultry-2406622/>]

*Cooking Meat Fry*, par cassafriello, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/cooking-meat-fry-food-meal-beef-2846139/>

### Activité 9

*Peperoni Grilled Chicken*, par G. CC BY-NA-SA 2.0 [<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/>] via Flickr®  
<https://www.flickr.com/photos/alaig/3876662494/>

### Conclusion

*Meat Butcher's Slaughterhouse Beef*, par Jai79, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/meat-butcher-s-slaughterhouse-640718/>]

*Meat Slaughterhouse Butcher*, par Jai79, CC0, via Pixabay  
<https://pixabay.com/en/meat-butcher-s-slaughterhouse-640716/>

## Introduction

Dans les supermarchés, les épiceries fines, les commerces d'alimentation spécialisés, et même dans les magasins à grande surface, on trouve des comptoirs de viandes réfrigérées et congelées. Les viandes de ces présentoirs ont été soigneusement coupées, préparées, pesées et emballées. Mais que connaissez-vous réellement du monde de la boucherie?

Cet outil d'expérimentation a pour but de vous familiariser sous diverses facettes avec le métier de boucher de détail. Ce métier spécialisé du secteur du commerce de l'alimentation requiert des aptitudes et des compétences variées : savoir manipuler les outils et le matériel de travail associés à la transformation de la viande et de la volaille, démontrer des compétences relationnelles pour accueillir la clientèle, lui prodiguer des conseils sur la pièce de viande recherchée et même sur la cuisson appropriée.

Au cours des activités de ce guide, vous vous interrogerez d'abord à savoir si vous possédez les qualités et habiletés qui feraient de vous un bon boucher. Puis, vous vous intéresserez aux différents animaux trouvés en boucherie de même qu'aux caractéristiques des viandes et volailles. Vous explorerez par la suite ce qu'est la traçabilité d'une viande, de la ferme d'élevage à votre assiette. Vous testerez vos connaissances sur la production de viande et préciserez la place de la boucherie dans le commerce de l'alimentation. Vous vous initierez également aux aspects techniques du travail de boucher de détail : les techniques de coupe de viande, les ustensiles nécessaires, les mesures d'hygiène et de salubrité, les modes de cuisson. Vous aurez même l'opportunité de cuisiner une pièce à votre choix pour compléter ce tour d'horizon.

Bonnes découvertes!



Red Meat Poultry, par fotoshop Tofs, CC0, via Pixabay  
[<https://pixabay.com/en/red-meat-poultry-chicken-power-1348486/>]



Preparing for the Pig Out for Hunger dinner, par stu-spivack, CC BY-SA 2.0, via Flickr® [[https://www.flickr.com/photos/stuart\\_spivack/4101657414/](https://www.flickr.com/photos/stuart_spivack/4101657414/)]

## Activité

# 1

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

Les bouchers affirment que leur métier est un art parce qu'ils doivent être en mesure d'effectuer différentes coupes de viandes, que ce soit du porc, du veau, du bœuf, de la volaille... Ils doivent maîtriser l'art de la découpe, avoir de la dextérité manuelle, connaître les techniques d'aiguillage et d'affilage des couteaux, savoir préparer la viande de façon attrayante, se montrer aimables avec les clients et être en mesure de les conseiller adéquatement.

Boucher? Est-ce pour moi?

Pour chacun des 15 énoncés suivants, accordez-vous une cote de 1 à 5. Ça vous permettra de mieux vous situer par rapport aux qualités requises pour devenir un bon boucher. Vous pouvez également demander à un proche, un parent ou un ami de vous coter à son tour. Comparez ensuite vos résultats et ceux de votre partenaire. Validez votre intérêt pour le métier de boucher.

Énoncé	Pas du tout					beaucoup
<b>Aptitudes générales</b>						
1. J'ai de l'intérêt pour le domaine de l'alimentation	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	
2. J'aime accomplir des tâches répétitives	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	
3. J'aime suivre des normes établies	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	
4. J'aime voir le résultat concret de mon travail	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	
5. Je respecte les règles d'hygiène et de salubrité.	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	

Énoncé	Pas du tout <span style="float: right;">beaucoup</span>				
<b>Aptitudes personnelles</b>					
1. Je suis habile manuellement	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
2. Je suis minutieux et précis dans mon travail	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
3. Je suis observateur	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
4. J'ai le sens de l'organisation	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
5. J'ai de l'endurance physique	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
<b>Aptitudes relationnelles</b>					
1. J'aime travailler en équipe	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
2. Je suis une personne courtoise et sociable	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
3. J'aime parler aux gens, les conseiller	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
4. J'aime travailler avec le public	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
5. Je m'exprime bien verbalement	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>

Comparez ensuite comparer vos résultats et ceux de votre partenaire. Validez votre intérêt pour le métier de boucher. Les notes de 4 et de 5 démontrent des forces et des aptitudes dans l'exercice de ce métier. Discutez avec votre partenaire de votre motivation face à ce choix de carrière. Quelles sont vos forces? Quels sont les points sur lesquels vous devez travailler si une carrière en boucherie vous intéresse?

---



---



---

Les prochaines activités vous permettront de découvrir d'autres intérêts et forces en vous. Des jeux de rôles vous donneront la chance d'exercer vos aptitudes relationnelles, tandis que d'autres activités élargiront vos connaissances du secteur de la boucherie de détail.





Bison Parc Omega, par myeviajes, CC0, via Pixabay  
[\[https://pixabay.com/fr/canada-parc-omega-voyage-bison-1486943/\]](https://pixabay.com/fr/canada-parc-omega-voyage-bison-1486943/)

Activité

2

## Étude des animaux de boucherie

L'humanité mange de la viande depuis très longtemps. Au début, il n'y avait que de la viande provenant de gibier sauvage, puis, avec la domestication, certains animaux sauvages sont devenus des animaux d'élevage. Aujourd'hui, la grande majorité de la viande et des protéines animales consommées proviennent des animaux d'élevage. Pour devenir boucher, il vous faudra une parfaite connaissance des animaux de consommation.



Pour les exercices qui suivent, consultez les ressources proposées sur la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 2 pour vous aider à trouver les réponses ou encore, faites une recherche sur le Web.

Un corrigé est présenté à la fin des trois exercices.

### Exercice 1 : Animaux d'élevage et animaux sauvages

Classez les animaux suivants<sup>1</sup> dans l'une et/ou l'autre des catégories : animaux d'élevage, ou animaux sauvages du Québec.

Attention, certains animaux peuvent se classer dans les deux catégories. Par exemple le dindon. Il existe un dindon sauvage et il y a aussi un dindon d'élevage.

Animaux de consommation	Animaux d'élevage	Animaux sauvages du Québec
âne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autruche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<sup>1</sup> Vous serez peut-être surpris de voir certains animaux apparaître dans cette liste. Sachez que tous ces animaux peuvent être consommés, dans certains pays ou certaines cultures.

**BOUCHERIE**

<b>Animaux de consommation</b>	<b>Animaux d'élevage</b>	<b>Animaux sauvages du Québec</b>
<b>bœuf</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>caille</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>canard</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>caribou</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>cerf</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>cheval</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>chèvre</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>chevreuil</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>dindon</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>émeu</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>faisan</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>lapin</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>lièvre</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>mouton</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>oie</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>perdrix</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>pigeon</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>porc</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>poulet</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>orignal</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>sanglier</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Exercice 2 : Familles d'animaux

Associez les noms d'animaux d'élevage suivants à une famille. Au besoin, consultez les ressources proposées sur la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 2, ou faites des recherches sur le Web.



Exemple : vache, veau, taureau, taure, génisse et bœuf sont associés à la famille des bovins.

Animaux d'élevage	Familles				
	Porcins (incluant la famille du sanglier)	Caprins	Ovins	Équidés	Volaille
agneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
agnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
âne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bélier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bouc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
brebis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
canetons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
chapon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
chèvre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
chevreau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cochette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cochonnet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
coq	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
coquelet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dindonneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
étalon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
jars	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
jument	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Animaux d'élevage	Familles				
	Porcins (incluant la famille du sanglier)	Caprins	Ovins	Équidés	Volaille
laie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
marcassin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mouton	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pigeonneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
porcelet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poulain	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poulet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poulette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poussin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sanglier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
truie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verrat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Exercice 3 : Races d'animaux

Vous vous intéresserez ici à la spécialisation des races. Au besoin, consultez les ressources proposées sur la page Liens PPO [<http://lienspoo.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 2 ou faites des recherches sur le Web.



Les animaux d'élevage ont été sélectionnés au fil des générations pour développer certaines caractéristiques comme la production de lait ou la production de viande; la production d'œufs ou la production de chair.

Trouvez les réponses aux questions qui suivent.

1. Chez les bovins, il y a des races spécialisées pour la production de viande. Nommez-en trois.

**BOUCHERIE**

2. Chez les bovins, il y a également des races spécialisées pour la production laitière. Nommez-en trois.

3. Chez les porcins, toutes les races sont spécialisées dans la production de viande. Nommez trois de ces races.

4. Dans la volaille, certaines races sont spécialisées dans la ponte. Ce sont les poules pondeuses. Nommez deux de ces races.

5. Dans la volaille, certaines races sont pour la consommation humaine. Nommez deux de ces races.

Consultez le corrigé qui suit.

## Corrigé de l'exercice 1

Animaux de consommation	Animaux d'élevage	Animaux sauvages du Québec
âne	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autruche	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bison	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
bœuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
caille	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
canard	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
caribou	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
cerf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
cheval	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
chèvre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
chevreuil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
dindon	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
émeu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
faisan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
lapin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lièvre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mouton	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
oie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
perdrix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pigeon	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poulet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
orignal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sanglier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Corrigé de l'exercice 2

Animaux d'élevage	Familles				
	Porcins (incluant la famille du sanglier)	Caprins	Ovins	Équidés	Volaille
agneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
agnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
âne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bélier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bouc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
brebis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
canetons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
chapon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
chèvre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
chevreau	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cochette	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cochonnet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
coq	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
coquelet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
dindonneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
étalon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
jars	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
jument	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
laie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
marcassin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mouton	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pigeonneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
porcelet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poulain	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Animaux d'élevage	Familles				
	Porcins (incluant la famille du sanglier)	Caprins	Ovins	Équidés	Volaille
poulet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poulette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poussin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sanglier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
truie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verrat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Corrigé de l'exercice 3

1. Chez les bovins, il y a des races spécialisées pour la production de viande. Nommez-en trois.

*Les principales races de bovins de boucherie sont : Aberdeen Angus, Charolais, Hereford, Simmental, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Galloway, Maine-Anjou, Salers, Shorthorn, Blanc-bleu-belge, Dexter, Gelbvieh, Hays Converter, Highland, Lincoln Red, Luing, Murray Grey, Parthenais, Piedmontais, Pinzgauer, Red Poll, South Devon, Speckle Park, Tarentaise Texas Longhorn et Welsh Black.*

2. Chez les bovins, il y a également des races spécialisées pour la production laitière. Nommez-en trois.

*Les principales races de vaches laitières sont : Holstein, Ayrshire, Jersey, Guernsey, Brune suisse et Canadienne.*

3. Chez les porcins, toutes les races sont spécialisées dans la production de viande. Nommez trois de ces races.

*Les principales races de porcs sont : Duroc, Landrace, Yorkshire.*



4. Dans la volaille, certaines races sont spécialisées dans la ponte. Ce sont les poules pondeuses. Nommez deux de ces races.

*Les principales de races de poules pondeuses sont : Leghorn blanche, Plymouth Rock, Chanteclerc et Wyandotte, Rhode-Island.*

5. Dans la volaille, certaines races sont pour la consommation humaine. Nommez deux de ces races.

*Au Canada, la plupart des poulets élevés pour leur viande sont issus de races croisées à partir de la Plymouth White Rock et la Cornish White. Certaines races spéciales telles que la Poule Soie et le poulet taiwanais sont également élevés pour leur viande.*



Meat!, par Beau Lebens, CC BY-NC 2.0 via Flickr®  
<https://www.flickr.com/photos/borkazoid/5802613772/>



## Caractéristiques des viandes de boucherie

Cette activité vous permettra de vous familiariser avec certaines caractéristiques des viandes que l'on retrouve dans une boucherie.

Pour ce faire, référez-vous aux ressources présentées sur la page Liens PPO [\[http://liensppo.qc.ca\]](http://liensppo.qc.ca), **Boucherie**, Activité 3 pour vous aider à trouver les réponses aux questions qui suivent. Vous pouvez également faire une recherche sur le Web.



### 1. Vrai ou faux?

	Énoncé	Vrai	Faux
a.	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"/>
b.	La viande de bœuf est la viande la plus riche en fer parmi toutes les viandes trouvées en boucherie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c.	La valeur nutritionnelle de la viande varie en fonction des différentes coupes de viande.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d.	L'alimentation des animaux destinés à la consommation humaine est rigoureusement contrôlée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e.	Le boucher doit se tenir au courant des habitudes alimentaires des consommateurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f.	La qualité de l'alimentation et le respect des normes en matière de salubrité et de santé des animaux sont assurés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Quels sont les facteurs qui influencent la tendreté de la viande? Cochez les bonnes réponses.

Facteur	<input checked="" type="checkbox"/>
L'âge de l'animal au moment de l'abattage	<input type="checkbox"/>
Le sexe de l'animal	<input type="checkbox"/>
Les saisons	<input type="checkbox"/>
La classification de la carcasse	<input type="checkbox"/>
L'alimentation de l'animal	<input type="checkbox"/>
Le vieillissement de la pièce de viande	<input type="checkbox"/>
Le pays de provenance de la viande	<input type="checkbox"/>
La coupe de viande	<input type="checkbox"/>
Le niveau d'éclairage dans les bâtiments de ferme	<input type="checkbox"/>
La méthode de cuisson	<input type="checkbox"/>
Le temps de cuisson	<input type="checkbox"/>

3. À quel âge le poulet frais vendu à l'épicerie a-t-il été abattu?

- a) Moins de 6 semaines
- b) Entre l'âge de 10 et 12 mois
- c) À l'âge de deux ans, une fois que la période de ponte est terminée

### Corrigé

1. Vrai ou faux?

	Énoncé	Vrai	Faux
a.	Les ruminants sont responsables d'importantes émissions de gaz à effet de serre. Ils affectent la couche d'ozone davantage que les voitures.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b.	La viande de bœuf est la viande la plus riche en fer parmi toutes les viandes trouvées en boucherie.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c.	La valeur nutritionnelle de la viande varie en fonction des différentes coupes de viande.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Énoncé		Vrai	Faux
d.	L'alimentation des animaux destinés à la consommation humaine est rigoureusement contrôlée.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e.	Le boucher doit se tenir au courant des habitudes alimentaires des consommateurs.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f.	La qualité de l'alimentation et le respect des normes en matière de salubrité et de santé des animaux sont assurés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Quels sont les facteurs qui influencent la tendreté de la viande? Cochez les bonnes réponses.

Facteur	<input checked="" type="checkbox"/>
L'âge de l'animal au moment de l'abattage	<input checked="" type="checkbox"/>
Le sexe de l'animal	<input checked="" type="checkbox"/>
Les saisons	<input type="checkbox"/>
La classification de la carcasse	<input type="checkbox"/>
L'alimentation de l'animal	<input checked="" type="checkbox"/>
Le vieillissement de la pièce de viande	<input checked="" type="checkbox"/>
Le pays de provenance de la viande	<input type="checkbox"/>
La coupe de viande	<input checked="" type="checkbox"/>
Le niveau d'éclairage dans les bâtiments de ferme	<input checked="" type="checkbox"/>
La méthode de cuisson	<input checked="" type="checkbox"/>
Le temps de cuisson	<input checked="" type="checkbox"/>

3. À quel âge le poulet frais vendu à l'épicerie a-t-il été abattu?

- a) Moins de 6 semaines
- b) Entre l'âge de 10 et 12 mois
- c) À l'âge de deux ans, une fois que la période de ponte est terminée



Asparagus Steak Veal, par RitaE CC0 via Pixabay  
[\[https://pixabay.com/en/asparagus-steak-veal-steak-veal-2169305/\]](https://pixabay.com/en/asparagus-steak-veal-steak-veal-2169305/)

**Activité****4**

## De la ferme d'élevage à l'assiette

La traçabilité de la viande est un système qui permet de suivre les mouvements des animaux du lieu de production jusqu'au moment de la consommation. Le Québec est un chef de file en cette matière.

Cette activité vous permettra de vous sensibiliser aux différentes étapes présentes entre la naissance d'un animal et le moment où vous le savourez dans votre assiette.

Cette liste est exhaustive; il arrive qu'un animal ne franchisse pas toutes ces étapes, de l'élevage à l'assiette, notamment avec les circuits courts où le producteur, à la limite, vend directement au consommateur. Un autre exemple est l'intégration verticale, où une même entreprise contrôle plusieurs étapes.

### 1<sup>re</sup> étape :

Pour débuter, faites une recherche sur le Web à l'aide des mots-clés suivants. Recherchez particulièrement des sites québécois et canadiens. Consultez aussi les suggestions proposées sur la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 4



- Chaîne de production
- Traçabilité des bovins
- Traçabilité de la viande de porc
- Traçabilité de l'agneau
- Chaîne d'approvisionnement
- Système *Beeftrak*
- Programme canadien d'identification du bétail
- Agence canadienne d'inspection des aliments
- Identification nationale des bovins laitiers, etc.

Vous découvrirez ainsi plusieurs métiers et professions connexes à la boucherie et vous pourrez élargir votre exploration en conséquence.

**2<sup>e</sup> étape :**

Observez le tableau qui suit. La colonne du centre présente dans le désordre les étapes entre la naissance d'un animal (étape 1) et la viande que vous trouverez dans votre assiette (étape 12). La dernière colonne du tableau présente la personne responsable de cette étape dans le processus.

En utilisant les sites Web que vous avez choisis à la première étape, inscrivez l'ordre chronologique de chacune des étapes.

Ordre chronologique	Étape	Responsable
	Inspection et classification	Vétérinaire
	Transport vers un abattoir	Transporteur spécialisé
12	Achat par le consommateur	Consommateur
	Vente à l'encan	Encanteur
	Découpe primaire de la carcasse	Boucher
	Abattage	Travailleurs spécialisés
	Achat par un grossiste	Grossiste en alimentation
	Transfert vers un engraisseur	Producteur agricole « engraisseur »
	Achat par un détaillant	Détaillant en alimentation
1	Naissance de l'animal à la ferme	Producteur agricole « naisseur »
	Préparation et présentation des pièces de viande prêtes à être achetées	Boucher de détail
	Transfert vers un finisseur	Producteur agricole « finisseur »

Consultez le corrigé qui suit.

## Corrigé

Quelques précisions instructives ont été ajoutées aux réponses.

Ordre chronologique	Étape	Responsable
7	Inspection et classification	Vétérinaire <i>Un vétérinaire doit d'inspecter et de certifier les animaux et les produits de viande destinés aux marchés nationaux et internationaux.</i>
5	Transport vers un abattoir	Transporteur spécialisé
12	Achat par le consommateur	Consommateur
4	Vente à l'encan <i>Les animaux ne sont pas toujours vendus à l'encan.</i>	Encanteur
10	Découpe primaire de la carcasse	Boucher
6	Abattage	Travailleurs spécialisés
8	Achat par un grossiste	Grossiste en alimentation <i>Ex. Une grande chaîne d'alimentation</i>
2	Transfert vers un engraisseur	Producteur agricole « engraisseur »
9	Achat par un détaillant	Détaillant en alimentation <i>Ex. Votre épicerie locale</i>
1	Naissance de l'animal à la ferme <i>Cette ferme est parfois appelée une maternité.</i>	Producteur agricole « naisseur » <i>Parfois le producteur agricole « naisseur » engraisse ses bêtes (producteur « engraisseur »), et les conserve jusqu'à leur maturité de consommation (producteur « finisseur »)</i>
11	Préparation et présentation des pièces de viande prêtes à être achetées	Boucher de détail
3	Transfert vers un finisseur	Producteur agricole « finisseur »



Butchering Boneless Pork Loin - Roast, Chops & Stewing Meat,  
par Julia Frost. CC BY-NC 2.0 via Flickr®  
[<https://www.flickr.com/photos/johnnystiletto/5325398365/>]

## Le métier de boucher de détail

Le boucher coupe, pare et prépare les coupes régulières de viande et de volaille pour le service au comptoir et prépare les prix pour la vente en comptoirs réfrigérés. Il façonne et ficelle les rôtis et différentes autres pièces. Il détermine la quantité et le type de coupes à préparer, tient les inventaires ainsi que le relevé des quantités vendues. Il supervise au besoin d'autres bouchers ou coupeurs de viande<sup>2</sup>.

Le boucher de détail ne travaille pas en usine, mais dans une boucherie, une épicerie ou au comptoir des viandes d'un supermarché.



Explorez les sites suggérés sur la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 5 et cherchez les réponses aux questions qui suivent sur le métier de boucher. Vous visiterez, entre autres, le site du Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation. Réalisez une recherche sur les sites proposés sur le métier de boucher.

1. Combien de personnes travaillent dans le domaine du bioalimentaire au Québec?

- a) 50 000
- b) 100 000
- c) 250 000
- d) Près de 500 000

2. Vrai ou faux?

Énoncé		Vrai	Faux
a.	Le boucher de détail travaille seul et n'a pas de contact avec d'autres travailleurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b.	Un boucher peut tenir son couteau n'importe comment, à condition d'être prudent.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. Source : Site du Comité sectoriel de main d'œuvre du commerce de l'alimentation



Énoncé		Vrai	Faux
c.	Boucher est un métier pour lequel il ne manque pas d'emploi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d.	Il n'y a pratiquement pas de jeunes qui sont bouchers.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e.	Le boucher a tout avantage à demeurer à l'écoute de sa clientèle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f.	Parer la viande consiste à enlever le gras indésirable et les nerfs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Selon vous, le boucher doit-il porter des vêtements spéciaux dans son travail? Si oui, lesquels?

---



---



---



---

4. Remplacez, dans l'ordre, les différentes étapes de découpe d'une longe de porc.

Étapes de découpe	Ordre chronologique
Enlever le filet.	
Faire une incision le long des vertèbres lombaires.	
Dégager le bout du filet (par la méthode en escalier) en dégageant les vertèbres.	
Désosser le coxal (en 4 coups de couteau).	
Désosser les côtes en 2 étapes.	
Désosser le scapulum en 2 coups de couteau.	

Consultez le corrigé qui suit.

## Corrigé

1. Combien de personnes travaillent dans le domaine du bioalimentaire au Québec?

- a) 50 000   
 b) 100 000   
 c) 250 000   
 d) Près de 500 000

2. Vrai ou faux?

*Quelques précisions instructives ont été ajoutées aux réponses.*

	Énoncé	Vrai	Faux
a.	Le boucher de détail travaille seul et n'a pas de contact avec d'autres travailleurs.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
b.	Un boucher peut tenir son couteau n'importe comment, à condition d'être prudent. <i>C'est faux! Il y a une façon précise de tenir le couteau afin de réduire les risques de blessures et d'éviter les maux de dos.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
c.	Boucher est un métier pour lequel il ne manque pas d'emploi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d.	Il n'y a pratiquement pas de jeunes qui sont bouchers. <i>C'est faux! Un bon pourcentage des emplois en alimentation est occupé par des jeunes de 15 à 24 ans.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
e.	Le boucher a tout avantage à demeurer à l'écoute de sa clientèle.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f.	Parer la viande consiste à enlever le gras indésirable et les nerfs.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Selon vous, le boucher doit-il porter des vêtements spéciaux dans son travail? Si oui, lesquels?

*Oui, le boucher doit porter des vêtements pour ne pas se salir. Il ne doit pas non plus contaminer les produits. Il doit porter un gant de protection pour ne pas se blesser avec les couteaux.*

4. Remplacez, dans l'ordre, les différentes étapes de découpe d'une longe de porc.

Étapes de découpe	Ordre chronologique
Enlever le filet.	2
Faire une incision le long des vertèbres lombaires.	1
Dégager le bout du filet (par la méthode en escalier) en dégageant les vertèbres.	4
Désosser le coxal (en 4 coups de couteau).	3
Désosser les côtes en 2 étapes.	6
Désosser le scapulum en 2 coups de couteau.	5



Meat, par m.aquila. CC BY-NC-SA 2.0, via Flickr®  
[<https://www.flickr.com/photos/ibcbulk/375790107>]



## Hygiène et salubrité

Les règles d'hygiène et de salubrité sont fondamentales pour l'exercice du métier de boucher. En répondant à ces questions, vous avez l'occasion de saisir la portée de ces règles sur les tâches de ce travailleur.



Pour obtenir vos réponses, consultez les références proposées sur la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 6.

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.
  - b) Lors de la coupe de la viande.
  - c) En cas de blessure.
  - d) Dans toutes ces occasions.
  
2. Quelle est la température d'entreposage de la viande fraîche?
  - a) Plus de 4 °C
  - b) Idéalement entre 0 °C et 4 °C
  - c) Entre 10 °C et 20 °C
  
3. Quelle est la conséquence la plus importante d'une lacune dans l'application des règles d'hygiène et de salubrité?
  - a) Aucune conséquence importante
  - b) Contamination de la viande pouvant impliquer une perte de saveur
  - c) Contamination de la viande pouvant impliquer de sérieuses conséquences pour la santé humaine

## 4. Vrai ou faux?

Énoncé		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"/>
d.	Les différentes viandes peuvent se toucher dans un présentoir gourmet pour économiser de l'espace.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e.	Le maintien de la chaîne de froid est essentiel pour assurer la fraîcheur et la qualité du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f.	Le nettoyage et l'assainissement des couteaux et des espaces de travail se font à l'eau froide.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g.	La contamination croisée se produit quand les microorganismes d'un aliment ou d'un objet contaminé sont transférés à un aliment sain.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h.	Assurer l'innocuité des aliments consiste garantir qu'ils sans danger pour la consommation humaine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i.	La date de péremption indiquée sur un emballage peut être modifiée si le produit n'a pas été vendu dans un premier temps.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j.	Le principe du PEPS en boucherie, signifie premier entré, premier sorti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k.	La saucisse peut être fabriquée avec des produits dont la date de péremption est dépassée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l.	Un boucher doit porter un filet pour couvrir ses cheveux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Le corrigé se trouve à la page suivante.

## Corrigé

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.
  - b) Lors de la coupe de la viande.
  - c) En cas de blessure.
  - d) Dans toutes ces occasions.
2. Quelle est la température d'entreposage de la viande fraîche?
- a) Plus de 4 °C
  - b) Idéalement entre 0 °C et 4 °C
  - c) Entre 10 °C et 20 °C
3. Quelle est la conséquence la plus importante d'une lacune dans l'application des règles d'hygiène et de salubrité?
- a) Aucune conséquence importante
  - b) Contamination de la viande pouvant impliquer une perte de saveur
  - c) Contamination de la viande pouvant impliquer de sérieuses conséquences pour la santé humaine
4. Vrai ou faux?

*Quelques précisions instructives ont été ajoutées aux réponses.*

Énoncé		Vrai	Faux
a.	Il ne faut jamais utiliser une surface pour deux usages différents sans la nettoyer entre les deux tâches. <i>Vrai. Autrement, il y a risque de contamination.</i>	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d.	Les différentes viandes peuvent se toucher dans un présentoir gourmet pour économiser de l'espace.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	Énoncé	Vrai	Faux
	<i>Faux. Cela représente un risque accru de contamination.</i>		
e.	Le maintien de la chaîne de froid est essentiel pour assurer la fraîcheur et la qualité du produit.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f.	Le nettoyage et l'assainissement des couteaux et des espaces de travail se font à l'eau froide. <i>Faux. Le nettoyage et l'assainissement se font à l'eau chaude.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
g.	La contamination croisée se produit quand les microorganismes d'un aliment ou d'un objet contaminé sont transférés à un aliment sain.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h.	Assurer l'innocuité des aliments consiste garantir qu'ils sans danger pour la consommation humaine.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i.	La date de péremption indiquée sur un emballage peut être modifiée si le produit n'a pas été vendu dans un premier temps. <i>Faux. On doit conserver la date originale s'il y a un emballage du produit.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
j.	Le principe du PEPS en boucherie, signifie premier entré, premier sorti.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k.	La saucisse peut être fabriquée avec des produits dont la date de péremption est dépassée.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
l.	Un boucher doit porter un filet pour couvrir ses cheveux.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Lamb Saddle Raw, par BlackRiv, CC0, via Pixabay  
[<https://pixabay.com/en/lamb-saddle-raw-food-meat-butcher-1878870/>]



## Les coupes de viande

Le boucher débite les carcasses, désosse les viandes, pare et prépare les pièces de viande et de volaille pour les comptoirs en vue de satisfaire les exigences de la clientèle.

La **découpe primaire** consiste à détailler les demi-carcasses en quatre pièces principales : cuisse, longe, poitrine (côte) et épaule.

La **découpe secondaire** permet de détailler plus finement la pièce de la découpe primaire en fonction du produit final que l'on veut obtenir (par exemple : filet, côtelette, escalope, etc.)

De plus, le boucher sait mettre en valeur les abats (foie, cœur, thymus, ris, langue, rognons, joues, tripes, etc.). Les abats sont les parties comestibles qui ne sont pas des muscles et qui ne font pas partie de la carcasse des animaux de boucherie et des volailles

Le coucher sait aussi préparer la charcuterie (saucisses, saucissons, pâtés, jambons, etc.).

Dans cette activité, vous vous intéresserez aux différentes coupes de viande de bœuf, de porc, d'agneau et de veau. Ces connaissances sont essentielles pour exercer le métier de boucher.

Répondez aux questions qui suivent.

### Au menu ce soir

1. Quelle est la recette, à base de viande, préférée de votre famille?

---

---



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

---

---

3. Lisez bien ce qui suit.

**1<sup>re</sup> étape :**

Observez les quatre schémas d'animaux qui suivent. Notez que les schémas ne sont pas à l'échelle l'un par rapport à l'autre.

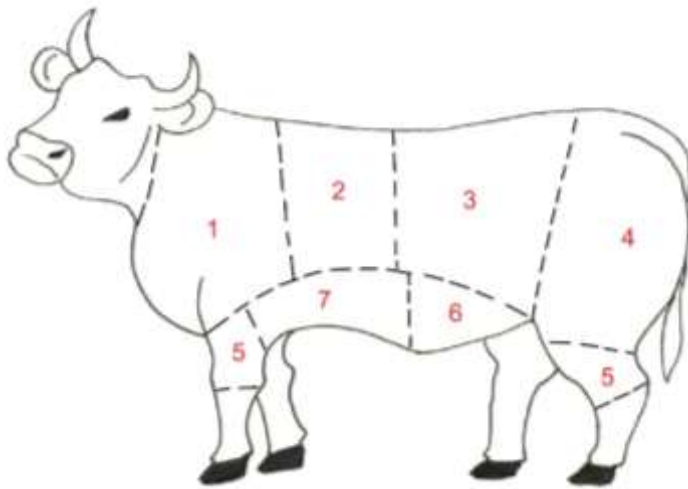


Figure 7.1 : Parties du bœuf

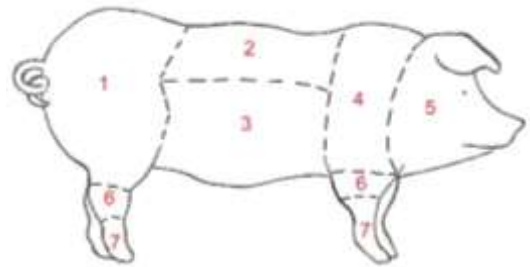


Figure 7.2 : Parties du porc

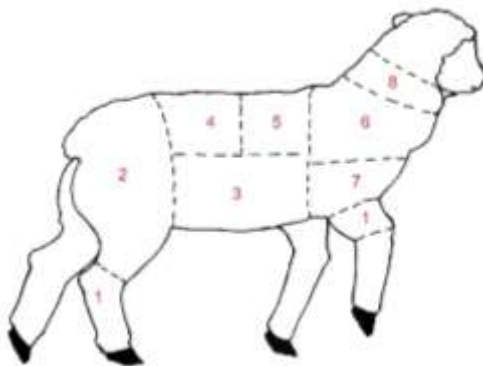


Figure 7.3 : Parties de l'agneau

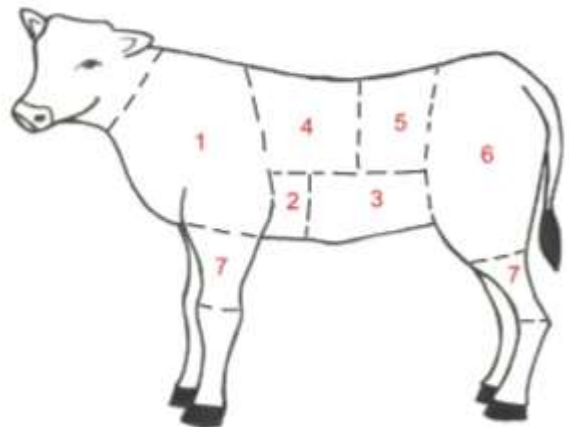


Figure 7.4 : Parties du veau

Schémas d'animaux, par H. Moore, CC BY-NC-SA 2.5 Canada

**2<sup>e</sup> étape :**

Consultez maintenant la légende qui suit et repérez le nom de chacune des parties numérotées sur les schémas précédents.

No	Bœuf	Porc	Agneau	Veau
1	Épaule	Fesse	Jarret	Épaule
2	Côte	Longe	Gigot	Poitrine
3	Longe	Flanc	Flanc	Flanc
4	Cuisse	Épaule	Longe	Côte
5	Jarret	Tête	Côte	Longe
6	Flanc	Jarret	Épaule	Cuisseau
7	Poitrine	Pied	Poitrine	Jarret
8	Abats*	Abats*	Collier	Abats*
9	–	–	Abats*	–

\* Les abats ne sont pas désignés par un numéro dans les schémas précédents.

**3<sup>e</sup> étape :**

Indiquez dans le tableau qui suit de quelle partie de l'animal (numéros) provient chacune des pièces de viande suivantes que vous pourriez acheter dans un supermarché ou dans une boucherie. Pour vous aider, des ressources sont proposées sur la page Liens PPO [<http://lienspoo.gc.ca>], **Boucherie**, Activité 7.

Pièce de viande	Partie de l'animal	Numéro correspondant
Jambon		
Jarrets d'agneau		
Faux-filet de bœuf		
Escalopes de veau		
Boudin de porc		
Bacon		
Côtelettes d'agneau		

Pièce de viande	Partie de l'animal	Numéro correspondant
Foie de veau		
Côtes levées de porc		
Rôti de palette		
Bifteck de côte		
Veau haché		

Consultez le corrigé qui suit.

### Corrigé

1. Quelle est la recette, à base de viande, préférée de votre famille?

*Réponses personnelles*

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

*Réponses personnelles*

3. Indiquez dans le tableau qui suit de quelle partie de l'animal (numéros) provient chacune des pièces de viande suivantes que vous pourriez acheter à l'épicerie ou dans une boucherie.

Pièce de viande	Partie de l'animal	Numéro correspondant
Jambon	<i>Fesse de porc</i>	<i>1</i>
Jarrets d'agneau	<i>Patte d'agneau</i>	<i>1</i>
Faux-filet de bœuf	<i>Longe de porc</i>	<i>3</i>
Escalopes de veau	<i>Cuisseau de veau</i>	<i>6</i>
Boudin de porc	<i>Abats de porc (sang)</i>	<i>9</i>
Bacon	<i>Flanc de porc</i>	<i>3</i>

**BOUCHERIE**

<b>Pièce de viande</b>	<b>Partie de l'animal</b>	<b>Numéro correspondant</b>
Côtelettes d'agneau	<i>Longe d'agneau</i>	4
Foie de veau	<i>Abats de veau</i>	8
Côtes levées de porc	<i>Côtes de porc</i>	3
Rôti de palette	<i>Épaule de bœuf</i>	1
Bifteck de côte	<i>Côte de bœuf</i>	2
Veau haché	<i>Cou et flancs</i>	3



Abstract American Bbq, par Meditations, CCO, via Pixabay  
[<https://pixabay.com/en/abstract-american-background-1238657/>]



## Les pièces de viande et les modes de cuisson

### Au four ou dans la poêle?

Un boucher ne fait pas que couper, peser, emballer, et étiqueter la viande. Il doit être en mesure de conseiller la clientèle sur les choix de pièces viande ainsi que sur leurs modes de cuisson.

Toute viande peut être tendre et délicieuse. Il suffit de bien connaître les diverses coupes, les méthodes pour l'attendrir et pour la faire cuire. Compte tenu de l'importance et du coût élevé de la viande, il est important de maîtriser ces méthodes.

Connaissez-vous les façons de cuisiner la viande?



Pour le savoir, effectuez quelques recherches sur le Web ou consultez les propositions faites sur la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 8.

1. Associez les modes de cuisson de l'encadré à leur définition dans le tableau qui suit.

Modes de cuisson
Braiser
Frir
Griller
Mijoter (« Ragoût »)
Pocher
Poêler
Rôtir
Sauter

Définition	Mode de cuisson
Cuisson dans un liquide.	
Cuisson rapide par rayonnement sans récipient de cuisson (exemple BBQ)	
Cuisson dans un liquide lié, comme une sauce.	
Cuisson à feu vif, à découvert	
Cuisson au four, à couvert sur un lit de cuisson après avoir cuit légèrement la viande à feu vif	
Cuisson lente dans un liquide à mi-hauteur après avoir précuit à viande à feu vif	
Cuisson au four à découvert	
Cuisson par immersion dans un bain d'huile chaude	

2. Louis a préparé une liste de pièces de viande qu'il aimerait cuisiner : escalopes de veau, cubes d'agneau, pilons de poulet, filet de porc, bœuf haché et rôti de palette de bœuf.

Faites des recherches sur le Web ou sur les sites proposés sur la page Liens PPO [<http://lienspoo.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 8 pour savoir comment on suggère de cuire ces pièces et complétez le tableau de la page suivante en cochant la case ou les cases appropriées. Bien sûr, vous pourriez questionner un boucher.

	Braiser	Frيره	Griller	Mijoter (Ragoût)	Pocher	Poêler	Rôtir	Sauter
Escalopes de veau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cubes d'agneau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pilons de poulet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Filet de porc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Braiser	Frïre	Griller	Mijoter (Ragoût)	Pocher	Poêler	Rôtir	Sauter
<b>Bœuf haché</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Rôti de palette de bœuf</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Consultez le corrigé qui suit.

### Corrigé

1. Modes de cuisson associés à leur définition.

Définition	Mode de cuisson
Cuisson dans un liquide.	<i>Pocher</i>
Cuisson rapide par rayonnement sans récipient de cuisson (exemple BBQ)	<i>Griller</i>
Cuisson dans un liquide lié, comme une sauce.	<i>Mijoter (« Ragoût »)</i>
Cuisson à feu vif, à découvert	<i>Sauter</i>
Cuisson au four, à couvert sur un lit de cuisson après avoir cuit légèrement la viande à feu vif	<i>Poêler</i>
Cuisson lente dans un liquide à mi-hauteur après avoir précuit à viande à feu vif	<i>Braiser</i>
Cuisson au four à découvert	<i>Rôtir</i>
Cuisson par immersion dans un bain d'huile chaude	<i>Frïre</i>

## 2. Pièces de viande et modes de cuisson possibles.

	Braiser	Frيره	Griller	Mijoter (Ragoût)	Pocher	Poêler	Rôtir	Sauter
<b>Escalopes de veau</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Cubes d'agneau</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Pilons de poulet</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Filet de porc</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Bœuf haché</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Rôti de palette de bœuf</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Goulash Meat, par RitaE, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/goulash-meat-beef-court-1696569/>]  
 Shish Kebab Meat Skewer, par moersch, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/shish-kebab-meat-skewer-food-onion-938284/>]  
 Chicken Raw Oven, par RitaE, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/cooking-meat-fry-food-meal-beef-2846139/>]  
 Pork Cuttings Fried, par ivabalk, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/shish-kebab-meat-skewer-food-onion-938284/>]  
 Chicken Poultry par kdaubon, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/chicken-whole-chicken-grill-poultry-2406622/>]  
 Cooking Meat Fry, par cassafriello, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/cooking-meat-fry-food-meal-beef-2846139/>]





Pepperoni Grilled Chicken, par G. CC BY-NA-SA 2.0 via Flickr®  
[\[https://www.flickr.com/photos/alaig/3876662494/\]](https://www.flickr.com/photos/alaig/3876662494/)

Activité

9

## Une recette au goût du jour

Pour bien terminer ce guide d'activités, vous pourriez prendre de l'expérience dans le domaine la boucherie et du service-conseil en découvrant et en exécutant diverses recettes. Un boucher offre ainsi un service à la clientèle à la mesure de ses expériences culinaires!

De plus, vous pourriez découvrir qu'un chef cuisinier se dessine en vous.

Vous avez un bon morceau de viande, vous savez quelle méthode de cuisson utiliser, alors au travail maintenant. Il est temps de cuisiner!

### Exercice 1 : Choix de la recette

Recherchez la recette que vous voulez réaliser soit sur le Web ou dans des livres de recettes de la maison ou de la bibliothèque. De plus, vous pouvez chercher sur le site Web de chefs cuisiniers renommés ou encore visionner des émissions culinaires à la télé ou en ligne pour vous inspirer. Des chaînes *YouTube* sont également spécialisées en cuisine. Les grandes chaînes d'épicerie offrent également une rubrique cuisine dans laquelle vous pourriez trouver des idées. Vous trouverez des suggestions de sites Web à consulter sur la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>], outil **Boucherie**, Activité 9. Bon appétit!



Nom de la recette	Viande utilisée	Source (nom du site Web ou du livre de recettes utilisé)

**Exercice 2 : Réalisation de la recette**

**Cet exercice se déroule à la maison. Il demeure facultatif.**

**Attention : Avant de procéder à la réalisation de votre recette, assurez-vous que vous n'êtes allergique à aucun des ingrédients. De plus, si vous avez un invité qui goûtera à votre plat, assurez-vous de bien connaître ses antécédents concernant les allergies et de comparer le tout à la liste des ingrédients de votre recette avant d'amorcer la dégustation. De plus, avertissez un parent ou une personne responsable de votre intention de cuisiner au cours des prochaines minutes.**

**1<sup>re</sup> étape**

Maintenant, vous devez réaliser votre recette. Mettez votre tablier et attachez vos cheveux, si cela est nécessaire. Portez attention à vos vêtements : évitez les vêtements amples, portez des souliers fermés, etc.

**2<sup>e</sup> étape**

Vous devez laver vos mains soigneusement. **Le lavage des mains** est l'un des principaux aspects contribuant à l'amélioration et à l'atteinte des objectifs en matière de sécurité des aliments.



Prenez le temps de consulter les sites Web proposés comme référence sur la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>], **Boucherie**, Activité 9. S'y trouvent des informations importantes sur le **lavage des mains**, la **conservation des aliments**, les **allergies**, les bonnes pratiques en matière d'**hygiène** et de **salubrité** alimentaires.

De plus, n'hésitez pas à consulter l'activité 5 du Guide des activités **Au restaurant PPO-POP : cuisine, pâtisserie et service** pour en apprendre davantage sur l'hygiène et la salubrité alimentaires. Ce guide est accessible dans votre classe PPO et sur la page Liens PPO.

Lavez soigneusement vos mains en suivant les recommandations que vous avez lues et visionnées sur le Web.

### **3<sup>e</sup> étape**

Assurez-vous que l'espace de travail est dégagé et bien propre. Les accessoires que vous utiliserez doivent également être propres et en bon état. **Afin que vous puissiez recevoir l'aide nécessaire au besoin, avertissez un parent ou une personne responsable de votre intention de cuisiner. Lavez de nouveau vos mains avant de débiter.**

### **4<sup>e</sup> étape**

À vos cuillères, à vos couteaux et à vos chaudrons! Manipulez-les prudemment! Suivez rigoureusement les étapes de la recette que vous aurez choisie.

### **5<sup>e</sup> étape**

Attention à la présentation de votre plat... Comment pourriez-vous rendre le tout aussi appétissant pour l'œil que pour les papilles gustatives? La présentation originale et harmonieuse des mets est une préoccupation constante de tout bon cuisinier!

### **6<sup>e</sup> étape**

Pourquoi ne pas prendre quelques photos afin de présenter votre mets à votre enseignant et à vos collègues de classe, ou encore afin de les déposer dans votre blogue ou dans votre portfolio?

### **7<sup>e</sup> étape**

Vous aimeriez procéder à un test de goût auprès de quelqu'un de votre entourage? Pourquoi pas! Profitez-en pour recueillir les commentaires de votre invité. Et n'hésitez pas à goûter, vous aussi, à votre réalisation!

### **8<sup>e</sup> étape**

Finalement, lavez soigneusement tout ce que vous avez utilisé et replacez l'équipement et le matériel à leur endroit respectif. Réfrigérez les portions non consommées.

## **Exercice 3 : Présentation à un client à la boucherie**

### **1<sup>re</sup> étape**

Placez-vous maintenant dans la peau d'un boucher. Un client a justement envie de cuisiner un plat à partir de la même pièce de viande que vous aviez choisi aux exercices précédents. Quels conseils lui donneriez-vous sur la cuisson de cette viande?

---

---

---

---

---

**2<sup>e</sup> étape**

Demandez à un parent, un ami, un collègue de classe de jouer le rôle du client, et jouez celui du boucher. Présentez-lui les conseils que vous avez consignés précédemment.

**3<sup>e</sup> étape**

Comment vous êtes-vous senti dans ce jeu de rôles? Nerveux? À l'aise? Hésitant? Confiant? Etc. Le service à la clientèle fait partie du quotidien de plusieurs bouchers!

---

---

---

---



Meat Butcher's Slaughterhouse Beef, par Jai79, CC0, via Pixabay  
[<https://pixabay.com/en/meat-butcher-s-slaughterhouse-640718/>]

## Conclusion

Au tout début de ce guide, vous vous êtes questionné à savoir si le métier de boucher pouvait être fait pour vous. Après quelques heures de lecture, de recherche, de découverte, de réflexion et d'apprentissage, vous êtes possiblement en mesure de vous situer davantage face à ce métier.

Des bouchers, il y en aura tant que les gens voudront bien manger de la viande et de la volaille! C'est un métier, toujours recherché, qui évolue avec les habitudes de consommation. Chaque jour, le Web et l'ouverture sur le monde nous font découvrir des habitudes qui diffèrent des nôtres et de nouvelles cultures.

La boucherie est un métier qui vous amène à être en contact avec plusieurs autres intervenants du monde bioalimentaire. C'est aussi un métier qui vous demande de travailler régulièrement le soir et les fins de semaine et qui vous amène à passer fréquemment du froid des réfrigérateurs ou des congélateurs à la température ambiante. Le boucher doit travailler debout et être en bonne forme physique. La boucherie nécessite l'utilisation d'outils mécaniques, comme des scies ou des hachoirs. Le travailleur de ce domaine est soumis à des règles strictes d'hygiène et de salubrité.

Pour exercer ce métier, il faut obtenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) de niveau secondaire ou apprendre le métier en entreprise par l'intermédiaire du Programme d'apprentissage en milieu de travail. Une formation en ligne d'aide-boucher a été produite par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA). Elle est accessible sans frais pour les élèves du cours PPO. Elle pourrait vous permettre de confirmer votre intérêt pour la boucherie en approfondissant vos connaissances. Vous trouverez les renseignements sur cette formation en ligne sur la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>], **Boucherie**, Conclusion.





Meat Slaughterhouse Butcher, par Jai79, CC0, via Pixabay  
[<https://pixabay.com/en/meat-butcher-s-slaughterhouse-640716/>]

Certains travailleurs trouvent un emploi dans les abattoirs, dans les marchés d'alimentation, dans les boucheries, dans les entreprises de transformation des viandes. Quelques bouchers sont à leur compte et démarrent leur entreprise.

Il existe plusieurs emplois connexes dans le monde du bioalimentaire. À titre d'exemple, d'autres guides d'activités PPO sont susceptibles de vous intéresser, tels que : ***Le bioalimentaire et les métiers éco-bio; Agriculture; Métiers et professions de l'agriculture; Cuisine, pâtisserie et service : bienvenue au restaurant PPO-POP; Métiers et professions de la mer : pêche, aquaculture, poissonnerie, biologie aquatique; Soins animaliers; Cuisinier d'un jour.*** Consultez-les sur la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>] pour les télécharger.

Le bioalimentaire est en constante évolution, les élevages se diversifient, les habitudes alimentaires se transforment; on parle de plus en plus du bien-être animal. C'est un secteur qui s'adapte rapidement aux besoins de la société. La boucherie tout autant. Prêt à relever le défi? Est-ce qu'un boucher sommeille en vous?