



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

|   |  |
|---|--|
| Nom de l'élève :                        |  |
| Date du début de l'exploration :        |  |
| Date de finalisation de l'exploration : |  |

## CARNET DE TRAVAIL

### Boucherie



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, 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)

Version du document : 5.0

## 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 :

### 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.



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?

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 comparer vos résultats et ceux de votre partenaire. Validez votre intérêt pour le métier de boucher.

| Énoncé   | Pas du tout <span style="float: right;">beaucoup</span> |                            |                            |                            |                            |
|--|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <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"/> |

| Énoncé   | Pas du tout <span style="float: right;">beaucoup</span> |                            |                            |                            |                            |
|--|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 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"/> |
| <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?

**Activité 2****Étude des animaux de boucherie****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"/>   |
| bœuf                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| caille                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| canard                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| caribou                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| cerf                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| cheval                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| chèvre                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| chevreuil               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| dindon                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| émeu                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| faisan                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| lapin                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| lièvre                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| mouton                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| oie                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| perdrix                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| pigeon                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| porc                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| poulet                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| orignal                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |
| sanglier                | <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.

### Exercice 2 : Familles d'animaux

Associez les noms d'animaux d'élevage suivants à une famille.

| Animaux d'élevage | Familles   |                          |                          |                          |                          |
|-------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                   | Porcins<br>(incluant la<br>famille du<br>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"/> |
| 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"/> |

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

### Exercice 3 : Races d'animaux

Après avoir consulté les ressources proposées dans le guide d'activités, 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.

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.

### Activité 3

### Caractéristiques des viandes de boucherie

Après avoir consulté les ressources proposées dans le guide d'activités, trouvez les réponses aux questions qui suivent.

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"/>            |

| Facteur   | <input checked="" 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

#### Activité 4 De la ferme d'élevage à l'assiette

1<sup>re</sup> étape :

Pour débiter, faites une recherche sur le Web à l'aide des mots-clés proposés dans le guide d'activités.

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 »   |



## Activité 5 Le métier de boucher de détail

Après avoir consulté les ressources proposées dans le guide d'activités, trouvez les réponses aux questions qui suivent.

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"/> |
| 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.                                       |                     |

## Activité 6 Hygiène et salubrité

Après avoir consulté les ressources proposées dans le guide d'activités, trouvez les réponses aux questions qui suivent.

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"/> |

|           | Énoncé  | Vrai                     | Faux                     |
|-----------|---|--------------------------|--------------------------|
| <b>h.</b> | Assurer l'innocuité des aliments consiste garantir qu'ils sans danger pour la consommation humaine.                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>i.</b> | 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"/> |
| <b>j.</b> | Le principe du PEPS en boucherie, signifie premier entré, premier sorti.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>k.</b> | La saucisse peut être fabriquée avec des produits dont la date de péremption est dépassée.                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>l.</b> | Un boucher doit porter un filet pour couvrir ses cheveux.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Activité 7 Les coupes de viande

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. Après avoir réalisé les deux premières étapes présentées dans le guide d'activités, poursuivez à la troisième étape.

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://liensppo.qc.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  |                    |                      |
| Foie de veau         |                    |                      |
| Côtes levées de porc |                    |                      |
| Rôti de palette      |                    |                      |
| Bifteck de côte      |                    |                      |
| Veau haché           |                    |                      |

**Activité 8****Les pièces de viande et les modes de cuisson**

Après avoir consulté les ressources proposées dans le guide d'activités, trouvez les réponses aux questions qui suivent.

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://liensppo.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"/> |
| Bœuf haché              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Rôti de palette de bœuf | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### Activité 9

Une recette au goût du jour

#### 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.

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

### 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!

**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](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