



***Devenir***

**Découpeur / Découpeuse  
de viande au détail**

***Inscris-toi***



Le découpeur ou la découpeuse de viande prépare et met en vente la viande et la volaille tout en conseillant la clientèle. Tout en ayant recours à des procédures et techniques de travail, il ou elle utilise de la machinerie pour effectuer des coupes de bœuf, de porc, d'agneau, de veau et de volaille. Aussi, il ou elle prépare la viande pour faire des saucisses fraîches. Le découpeur ou la découpeuse de viande s'occupe de l'entreposage de la viande, de l'emballage et de l'étiquetage des produits en utilisant les techniques prescrites. Il ou elle doit exercer ces activités en appliquant les normes d'hygiène et de salubrité de même que les règles de santé et de sécurité du travail en vigueur.

## Découpeur / Découpeuse de viande au détail – Niveau 1



### » AVANTAGES DE RÉUSSIR UN PROGRAMME NIVEAU 1

- › Acquisition de nouvelles connaissances et compétences dans un domaine d'intérêt
- › Première étape pour devenir découpeur / découpeuse de viande au détail
- › Accumulation de crédits envers le DÉSO
- › Accumulation de crédits d'éducation coopérative envers la Majeure Haute Spécialisation
- › Accès à des formations ou certifications reconnues
- › Premier pas pour l'établissement d'un réseau professionnel
- › Expérience professionnelle pour le portfolio et le curriculum vitae



## DÉCOUPEUR / DÉCOUPEUSE DE VIANDE (540 HEURES)\*

Ce programme est offert en français au [Seaway Valley Meat Cutting Institute](#) de Cornwall

Hygiène	114 heures
Qualité du service à la clientèle	12 heures
Matériel et sécurité	36 heures
Cuisson des viandes	18 heures
Science des viandes	24 heures
Nomenclature et étiquetage	18 heures
Quartier avant du bœuf	48 heures
Quartier arrière du bœuf	48 heures
Porc	45 heures
Agneau	9 heures
Veau	18 heures
Volaille	39 heures
Fabrication de saucisse fraîche	18 heures
Mathématiques reliées au métier	36 heures
Emballage des viandes	48 heures
Réception et entreposage	9 heures

\* Ce programme d'études peut être sujet à changement sans préavis

### » PROFIL DE L'ÉLÈVE RECHERCHÉ

- › Dexterité manuelle
- › Coordination visuo-motrice
- › Minutie et vigilance
- › Habilité à utiliser de l'équipement et de la machinerie
- › Intérêt à travailler avec le public
- › Capacité de travailler dans des endroits chauds et froids
- › Bonne condition physique
- › Sens de l'initiative et capacité d'autorégulation

**Consulte l'équipe d'orientation et d'éducation coopérative de ton école secondaire pour obtenir plus de détails.**

## » MILIEUX DE STAGE POSSIBLES

- › Boucheries
- › Épiceries et supermarchés
- › Abattoirs
- › Charcuteries
- › Grossistes en viande et volaille
- › Restaurants et hôtels
- › Hôpitaux
- › Industries de transformation des aliments

## » CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ

- › Manifester un grand intérêt pour le domaine de la boucherie
- › Détenir de l'expérience dans le domaine (stage en éducation coopérative, DRC, emploi à temps partiel ou emploi d'été)
- › Être inscrit ou inscrite en éducation coopérative, à temps plein, dans un domaine lié au découpage de la viande

## » CHEMINEMENT PROFESSIONNEL

Pour devenir **découpeur / découpeuse de viande au détail**, il faut accumuler 4 000 heures (environ 3 ans), dont 3 460 heures d'expérience en milieu de travail et 540 heures de formation en classe (1 niveau). Consultez le site [Métiers spécialisés Ontario](#) pour en apprendre davantage sur ce métier.



**Les métiers spécialisés  
offrent d'excellentes  
possibilités  
d'avancement**



Patrimoine  
canadien

Canadian  
Heritage