



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage d'intégration
Profilo di competenze pretirocinio d'integrazione

Fleischwirtschaft
Economie carnée
Economia carnea



Source: DragonImages - Fotolia

Version: 1

Editeur et sources:

Union Professionnelle Suisse de la Viande, 8031 Zurich, © 2017 by SFF

Table des matières

1. Objectif.....	3
2. Caractéristiques et conditions de base.....	3
3. Domaines d'activité du préapprentissage d'intégration de l'économie carnée.....	4
4. Liste des compétences visées dans le cadre du préapprentissage d'intégration dans l'économie carnée.....	6
5. Entrée en vigueur.....	22

Liste des abréviations

AFP	Attestation fédérale de formation professionnelle
BDTA	Banque de données sur le trafic des animaux
CFC	Certificat fédéral de capacité
CH-TAX	Système d'estimation pour le bétail de boucherie et les carcasses
CI	Cours interentreprises
CSFO	Centre suisse de services Formation professionnelle orientation professionnelle, universitaire et de carrière
CSFP	Conférence suisse des offices de la formation professionnelle
DFD	Défaut de la valeur pH („ <i>dark firm dry</i> “, soit «foncée, dure, sèche» →valeur pH trop élevée)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points, soit analyse des dangers et maîtrise des points critiques
LFP	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
OFEV	Office fédéral de l'environnement
OFPr	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
OFSP	Office fédéral de la santé publique
Orfo	Ordonnance sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation)
Ortra	Organisation du monde du travail (association professionnelle)
PSE	Défaut de la valeur pH („ <i>pale soft exudative</i> “, soit «pâle, molle et exsudative» →valeur pH trop basse)
SECO	Secrétariat d'Etat à l'économie
SEFRI	Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation
Suva	Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents

1. Objectif

Le profil de compétences relatif au préapprentissage d'intégration décrit les compétences, dans le domaine professionnel concerné, que les participants au préapprentissage d'intégration de l'économie carnée sont censés posséder à la fin de leur année de formation. Il s'agit des connaissances et compétences pratiques de base dans le domaine professionnel concerné de même que les compétences linguistiques, scolaires et transversales en lien avec le domaine professionnel concerné.

Le présent profil sert de fondement pour la définition des objectifs et des contenus en matière de formation ainsi que pour le développement des plans et des programmes de formation pratique et scolaire. Les confirmations de participation au préapprentissage d'intégration se réfèrent également à ce profil.

2. Caractéristiques et conditions de base

Caractéristiques du domaine professionnel

Au cours des dernières années, les métiers de l'économie carnée ont connu d'importantes mutations. Dans les régions rurales, il existe encore des boucheries-charcuteries qui abattent, découpent et transforment la viande. Dans de nombreuses régions par contre, les boucheries-charcuteries se sont spécialisées dans la transformation et la vente de produits carnés ou d'articles de traiteur. Il existe donc, d'une part, des boucheries-charcuteries qui font tout elles-mêmes, depuis l'abattage jusqu'aux produits à base de viande prêts à la vente et, d'autre part, des magasins spécialisés qui confient le processus d'abattage à des grands abattoirs et n'achètent plus que des morceaux et des moitiés ou quarts de carcasses pour les transformer en produit final. Le travail physique, autrefois très dur, est aujourd'hui facilité par des machines, appareils et installations. Les modifications des habitudes de consommation, et en particulier de la consommation de viande de volaille, ont entraîné une autre évolution de la branche. Le développement du catering, comme élément important permettant d'assurer l'existence des boucheries-charcuteries, a modifié la profession et l'ensemble du champ professionnel en profondeur. Plus de 90% des boucheries spécialisées sont en effet actives dans le catering. Par ailleurs, en tant que spécialistes en matière d'hygiène et de protection de l'environnement, les bouchers-charcutiers sont conscients de leur responsabilité en ce qui concerne la santé des clients et des collaborateurs ainsi que la protection de l'environnement.

Conditions individuelles de participation

Conditions de participation personnelles et propres au domaine professionnel

Les participants au préapprentissage d'intégration (PAI) de l'économie carnée se préparent à effectuer une formation professionnelle initiale de deux ou trois ans. Ils doivent remplir les conditions ci-après pour participer au PAI:

- reconnaissance en tant que réfugié (permis B/F) ou en tant que personne admise à titre provisoire (permis F);
- expérience professionnelle ou de travail sous la forme de stage ou de formation à l'essai;
- aptitude à exercer la profession;
- potentiel / aptitude à apprendre les langues et à acquérir des connaissances générales;
- intérêt pour le domaine de la viande ou la branche carnée;
- motivation à effectuer une formation préparatoire en vue d'accomplir par la suite une formation professionnelle initiale.

Conditions de participation en matière linguistique

- Niveau de langue à l'oral : A2
- Niveau de langue à l'écrit : A1 – A2

Conditions complémentaires de participation

- Les participants sont en principe domiciliés dans le canton, le PAI pouvant toutefois également se dérouler dans un autre canton que le canton de domicile.

3. Domaines d'activité du préapprentissage d'intégration de l'économie carnée

Les participants au préapprentissage d'intégration (PAI) de l'économie carnée sont employés dans des entreprises de transformation de la viande artisanales ou industrielles, dans des boucheries-charcuteries ou au rayon de la viande dans des magasins d'alimentation. Ils acquièrent des compétences de base dans les domaines suivants: transformation et préparation de la viande, préparation des produits de charcuterie, cuisson de la viande et préparation de produits de viande et à base de viande.

Ils utilisent les moyens auxiliaires et les appareils en usage dans l'entreprise et respectent les règles d'hygiène et les prescriptions en matière de qualité. Ils acquièrent une compréhension générale de l'ensemble de la chaîne de production et appliquent les directives relatives à la sécurité au travail ainsi qu'à la protection de la santé et de l'environnement.

Vue d'ensemble des domaines d'activité

Domaines d'activité ↓	Compétences opérationnelles →		
	1	2	3
1 Transformation de la viande	1.1 Transformer et préparer la viande	1.2 Préparer les produits de charcuterie	1.3 Cuire la viande, préparer et emballer des produits de viande et à base de viande
2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	2.1 Garantir l'hygiène et les normes de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions	2.2 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions	2.3 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions

1.1: Transformer et préparer la viande

Les participants au PAI désossent au besoin les morceaux de viande proprement et selon l'objectif d'utilisation. Ils réalisent le parage fin des sortes de viandes conformément aux instructions de l'entreprise et aux commandes et les désignent à l'aide des termes professionnels corrects.

1.2: Préparer les produits de charcuterie

Les participants au PAI participent à la préparation des produits de charcuterie conformément aux directives de l'entreprise.

1.3: Cuire la viande, préparer et emballer des produits de viande et à base de viande

Les participants au PAI cuisent la viande et préparent et emballent des produits de viande et à base de viande.

2.1: Garantir l'hygiène et les normes de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions

A l'aide de mesures et d'actions appropriées, les participants au PAI garantissent les normes de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions.

2.2: Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions

A l'aide de mesures appropriées et par leur comportement, les participants au PAI assurent la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions. Ils respectent à cet effet les prescriptions légales et les directives de l'entreprise.

2.3: Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions

A l'aide de mesures appropriées et par leur comportement, les participants au PAI assurent la protection de l'environnement selon les prescriptions. Ils respectent à cet effet les prescriptions légales et les directives de l'entreprise.

4. Liste des compétences visées dans le cadre du préapprentissage d'intégration dans l'économie carnée

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation.

Domaine d'activité 1: Transformation de la viande

La transformation de la viande représente la compétence de base la plus importante des participants.

Ils transforment et préparent, sous instructions, la viande, les produits de viande et à base de viande.

Ils transforment la viande en tant que matière première et préparent sous instructions des produits de viande et à base de viande en utilisant les méthodes de production adéquates.

Ils emballent ces produits et les déclarent conformément aux directives de l'entreprise et aux prescriptions légales.

	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul, technologies de l'information et de la communication)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles ; travailler en Suisse, normes et valeurs)	Application / approfondissement lors de la mission en entreprise : x = oui
1.1	Transformer et préparer la viande Les participants au PAI désossent au besoin les morceaux de viande proprement et selon l'objectif d'utilisation. Ils réalisent le parage fin des sortes de viandes conformément aux instructions de l'entreprise et aux commandes et les désignent à l'aide des termes professionnels corrects.				x
1.1.1	Désosser la viande Les participants au PAI désossent efficacement et proprement des morceaux choisis d'une carcasse et peuvent différencier les différents morceaux désossés, les nommer correctement et les transformer.	<ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI sont capables de décrire et de nommer correctement les étapes de travail, les carcasses, les différents morceaux, les morceaux nobles, les sous-produits ainsi que les outils. Ils comprennent les ordres de travail confiés oralement ou par écrit par leur supérieur et sont capables de transmettre des informations importantes. 	Langue <ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI sont capables de saisir des informations en lien avec des commandes, des ordres de travail, des instructions, des prescriptions, des directives, etc. Ils comprennent les termes techniques et sont capables de s'exprimer avec le vocabulaire en usage dans la branche. 	Compétences méthodologiques <ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI veillent à garder leur place de travail en ordre. Ils travaillent de manière efficace, propre et précise tout en respectant les directives. Ils veillent à ménager les équipements de l'entreprise. Ils sont capables de saisir les instructions et de les mettre en œuvre. 	x

		<ul style="list-style-type: none"> • Ils connaissent les conventions linguistiques de leur lieu de travail telles que, par exemple, les formules de salutation et de politesse, la manière dont on s'adresse à quelqu'un, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ils sont capables d'étiqueter à la main les emballages et les produits de manière lisible. • Ils sont capables d'expliquer dans la langue de la région et de manière compréhensible, malgré d'éventuelles fautes, des faits et des situations spécifiques à la branche. • Ils sont capables de comprendre les informations pertinentes de textes audio et d'entretiens. • Ils savent identifier les informations importantes dans des textes (techniques). • Ils sont capables de s'exprimer aisément dans leur vie professionnelle et scolaire, malgré quelques erreurs qui ne péjorent pas la compréhension. • Ils sont capables d'écrire, selon des modèles, des textes utiles dans le contexte de l'entreprise et de l'école (brèves communications par courriel ou lettres standard, entrée de données à l'écran et remplissage de formulaires). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ils sont capables d'utiliser les moyens auxiliaires disponibles pour l'étiquetage des produits. • Ils sont en mesure de mettre en œuvre les directives de l'entreprise. • Ils utilisent les méthodes et les moyens auxiliaires appropriés pour réaliser leurs tâches. 	
1.1.2	<p>Réaliser le parage en-gros et grossier et procéder au stockage</p> <p>Les participants au PAI procèdent au parage en-gros et grossier des différents morceaux de viande.</p> <p>Ils emballent, étiquettent et stockent les morceaux de viande selon leur rassissement optimal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI sont capables d'étiqueter correctement les différentes pièces de viande. • Ils expliquent l'utilisation des différents morceaux et morceaux nobles ainsi que des 	<p>Mathématiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI calculent les différents morceaux de viande obtenus. • Ils calculent les pertes engendrés. • Ils procèdent à des calculs simples en lien avec des recettes. 	<p>Compétences sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI entretiennent une bonne collaboration au sein de l'équipe. • Ils sont capables d'accepter la critique et de résoudre des conflits de manière constructive. • Ils respectent les conventions et les règles. 	x

		<p>sous-produits propres à la consommation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils expliquent à l'aide de termes simples le processus de stockage ainsi que les différentes phases du processus de rassissement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ils sont capables d'effectuer des calculs simples de prix de vente. • Ils sont capables d'effectuer (jusqu'au million) les opérations arithmétiques de base (addition, soustraction, multiplication, division) avec des nombres entiers et des nombres décimaux. • Ils savent résoudre des énoncés de problèmes mathématiques. • Ils présentent proprement les solutions par écrit. • Ils sont capables de convertir des fractions simples en valeurs décimales et en pourcentages et de les indiquer sur une ligne graduée. • Ils sont familiarisés avec les unités de mesure. • Ils sont capables de lire les chiffres et les données dans des tableaux. • Ils comprennent les règles de la proportionnalité et sont capables de les appliquer. • Ils utilisent des stratégies pour résoudre des énoncés de problème. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ils font preuve de respect vis-à-vis d'autrui. • Ils sont capables de transmettre des informations. • Ils communiquent de manière appropriée avec leurs supérieurs et leurs collègues. • Ils adoptent un comportement ouvert et honnête. • Dans le cadre de leur travail, les participants au PAI respectent le cadre horaire et le rythme de travail convenus; si des difficultés surviennent dans ce contexte, ils en discutent avec leur supérieur. • Ils exécutent des mandats simples de manière autonome. • Ils font preuve de souplesse si le programme habituel de la journée doit être modifié suite à des imprévus. 	
1.1.3	<p>Effectuer la standardisation de la matière première</p> <p>Les participants au PAI déterminent pour les découpes de viande la standardisation spécifique à l'entreprise.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI sont capables de nommer et d'utiliser correctement les différentes sortes de classification. • Ils décrivent les différents modes de préparation des découpes de viande. 	<p>Bases TIC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI savent mettre en fonction et arrêter les machines et les appareils sur leur lieu de travail. • Ils sont capables d'utiliser le système de saisie du temps de travail de l'entreprise. 	<p>Compétences personnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI soignent leur apparence et appliquent les règles de l'hygiène corporelle. • Ils appliquent également les règles d'hygiène dans le cadre de leur travail dans l'entreprise. 	x

	<p>Ils attribuent les découpes de viande aux différents modes de préparation correspondants.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ils sont capables de confirmer à l'aide de termes simples qu'ils ont compris les ordres de travail reçus et qu'ils peuvent les exécuter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ils savent utiliser les postes de travail de l'entreprise pour l'étiquetage et le marquage des produits. • Ils sont capables d'afficher les réglages préprogrammés sur des machines et des appareils. • Ils sont capables d'utiliser correctement un ordinateur (démarrer et arrêter l'ordinateur ainsi que les applications et les programmes). • Ils savent utiliser les fonctions de base (marquer, copier, déplacer et supprimer). • Ils connaissent les règles de présentation d'une lettre standard. • A l'aide d'un moteur de recherche tel que Google, ils sont capables de rechercher des informations sur Internet. • Ils savent identifier l'origine des informations trouvées sur Internet et sont en mesure d'évaluer la fiabilité des sources. • Ils savent utiliser les programmes e-mail. • Ils connaissent les risques liés à la contamination par des virus, etc., et savent comment se prémunir contre de tels risques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ils connaissent les règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé sur leur lieu de travail. • Ils portent les équipements de protection mis à leur disposition. • Ils utilisent avec ménagement les ressources de l'entreprise. 	
1.1.4	<p>Effectuer le parage fin</p> <p>Les participants au PAI effectuent le parage fin des morceaux de viande selon les instructions de l'entreprise ou les demandes des clients.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI sont capables de nommer et d'étiqueter correctement les morceaux de viande. 		<p>Travailler en Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI comprennent les objectifs de la formation. • Ils respectent les règles qui régissent la collaboration au sein 	x

	<p>Ils préparent les morceaux de viande selon l'usage prévu pour le magasin ou selon les spécifications du client.</p> <p>Pour cela ils utilisent les types de coupe appropriés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ils savent nommer et écrire correctement les possibilités d'utilisation des morceaux de viande à l'aide des termes usuels. • Ils décrivent à l'aide de termes simples les différents types de coupe. 		<p>de l'entreprise et à l'école professionnelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils connaissent l'histoire, les valeurs et les objectifs de l'entreprise. • Ils connaissent les secteurs et les branches qui composent l'économie suisse. • Ils sont capables de s'informer sur les professions (orientation professionnelle, Internet). • Ils connaissent le marché du travail. • Ils sont capables d'établir leur dossier de candidature. • Ils sont en mesure de poser leur candidature pour une place d'apprentissage. 	
--	--	---	--	--	--

	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul, technologies de l'information et de la communication)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles ; travailler en Suisse, normes et valeurs)	Application / approfondissement lors de la mission en entreprise : x = oui
1.2	Préparer les produits de charcuterie Les participants au PAI participent aux travaux de préparation des produits de charcuterie conformément aux directives de l'entreprise.				x

1.2.1	<p>Préparer les produits de charcuterie</p> <p>Les participants au PAI participent, conformément aux directives de l'entreprise, aux travaux de préparation des groupes de produits à base de viande suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saucisses échaudées - saucisses crues - saucisses à chair cuite terrines ou pâtés en croûte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI décrivent les sortes de charcuteries traditionnelles et régionales et expliquent leurs méthodes de fabrication, le déroulement de la fabrication ainsi que les ingrédients nécessaires. • Ils sont capables de compter dans la langue de la région, de mesurer et de peser. Ils connaissent les processus, ils les comprennent et savent les nommer. • Ils sont en mesure de se concerter avec les autres membres de l'équipe au sujet des travaux à effectuer. 		<p>Normes et valeurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI connaissent les régions et les cantons de Suisse. • Ils connaissent les spécialités de viande des régions. • Ils comprennent les structures politiques et étatiques de la Suisse. • Ils connaissent la signification des droits et des devoirs démocratiques. • Ils connaissent les règles qui régissent les relations humaines et les appliquent. • Ils sont capables d'accepter les critiques et de les évaluer à leur juste mesure. • Ils connaissent la diversité culturelle de la Suisse et la comparent à celle de leur pays d'origine. • Ils connaissent la signification des mesures de santé et de prévention. • Ils comprennent le fonctionnement des assurances sociales et du système fiscal. 	x
-------	--	---	--	---	---

1.2.2	Transformer les charcuteries Les participants au PAI transfor- ment les charcuteries conformé- ment aux directives de l'entreprise (type d'emballage, stockage, durée de conservation, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI sont ca- pables d'étiqueter les diffé- rentes sortes de charcuterie. • Les participants au PAI décri- vent et justifient la gestion de la température lors de la fabrica- tion, de la réfrigération et du stockage des charcuteries • Ils sont capables de lire, de comprendre et de traiter des bulletins de livraison et des for- mulaire. Ils connaissent les processus de travail, les appa- reils ainsi que l'infrastructure de stockage et sont capables de les nommer. 			x
-------	---	---	--	--	---

	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul, technologies de l'information et de la communication)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles ; travailler en Suisse, normes et valeurs)	Application / approfondissement lors de la mission en entreprise : x = oui
1.3	Cuire la viande, préparer et emballer des produits de viande et à base de viande				x
	Les participants au PAI cuisent la viande et préparent des produits de viande et à base de viande et les emballent.				
1.3.1	Cuisiner des produits et de la viande Les participants au PAI cuisinent des produits traditionnels et régionaux et de la viande selon les méthodes usuelles dans l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI sont capables de décrire et de nommer les différentes méthodes de cuisson et d'indiquer leurs possibilités d'utilisation. Ils décrivent l'effet de la chaleur sur les aliments, la sécurité et la stabilité alimentaire. 		<ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI sont capables d'utiliser les méthodes de cuisson appropriées. 	x
1.3.2	Préparer des produits prêts à l'emploi, à la cuisson et à la consommation Les participants au PAI préparent de manière autonome, selon les recettes de l'entreprise et avec les programmes de cuisson correspondants, des produits prêts à l'emploi, à la cuisson et à la consommation.	<ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI décrivent à l'aide de termes simples la fabrication et la préparation de produits à base de viande prêts à l'emploi, à la cuisson et à la consommation. 			x

1.3.3	<p>Emballer la viande, des produit de viande et à base de viande</p> <p>Les participants au PAI emballent, dans les règles de l'art, la viande, les produits de viande et à base de viande.</p> <p>Pour ce faire, ils utilisent les processus appropriés et respectent les directives de l'entreprise, les prescriptions légales ainsi que celles relatives à la durée de conservation, les règles applicables aux ressources ainsi que les souhaits de la clientèle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ils nomment les équipements de travail et le matériel d'emballage. • Ils citent les différents types et processus d'emballage ainsi que leurs avantages et inconvénients. • Ils sont capables de lire, de comprendre et de traiter les bulletins de livraison et les formulaires. Ils connaissent les processus de travail, les équipements de travail ainsi que l'infrastructure de stockage et sont capables de les nommer. 			x
-------	--	---	--	--	---

Domaine d'activité 2: Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité

La garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité revêt une importance majeure pour les collaborateurs, la clientèle ainsi que pour l'environnement et la société.

Les participants au PAI réfléchissent et agissent dans le respect des principes d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement. Ils appliquent consciencieusement et de manière ciblée les normes et les prescriptions légales ainsi que celles de l'entreprise.

	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul, technologies de l'information et de la communication)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles ; travailler en Suisse, normes et valeurs)	Application / approfondissement lors de la mission en entreprise : x = oui
2.1	Garantir l'hygiène et les normes de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions				x
	A l'aide de mesures et d'actions appropriées, les participants au PAI garantissent le respect des prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires.				
2.1.1	Appliquer les mesures d'hygiène personnelle Les participants au PAI appliquent correctement et consciencieusement les principes en matière d'hygiène personnelle. Ils mentionnent les conséquences possibles d'un manque d'hygiène personnelle sur leur lieu de travail.	<ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI connaissent et comprennent les directives de l'entreprise et sont en mesure de citer et de comprendre les risques et les dangers inhérents. A l'aide d'exemples typiques, les participants au PAI expliquent les principes et les mesures fixés par l'entreprise en matière d'hygiène personnelle. Ils décrivent les conséquences possibles d'un manque d'hygiène personnelle. 			x
2.1.2	Appliquer la bonne pratique de fabrication Les participants au PAI appliquent quotidiennement la bonne pratique de fabrication dans le cadre du processus de travail correspondant	<ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI citent les éléments qui caractérisent 			x

	et mettent en œuvre les directives de la procédure pratique.	<p>une bonne pratique de fabrication et une bonne procédure pratique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils sont capables d'exécuter des travaux de contrôle simples grâce à leur compréhension des listes de contrôle de l'entreprise. • Ils sont capables de décrire les zones d'hygiène ainsi que les vêtements de travail appropriés. 			
2.1.3	<p>Conditions générales en matière d'hygiène</p> <p>Les participants au PAI se comportent conformément aux principes du concept d'hygiène de l'entreprise et respectent les conditions générales correspondantes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI comprennent les mandats d'apprentissage et les tâches confiées oralement et par écrit dans le cadre de l'école. • Ils sont capables dans ce contexte de donner un feed-back et de comprendre les commentaires de tiers. • Ils améliorent progressivement leur compréhension de l'écrit (compréhension des informations contenues dans des textes techniques (simples), dans des tableaux et des graphiques; compréhension des énoncés de tests. • Ils acquièrent les compétences en matière d'expression écrite requises à l'école professionnelle (fiches personnelles sur les cours, compte rendu écrit de contextes techniques simples, etc.). 			x

		<ul style="list-style-type: none">• Ils comprennent les règlements internes ainsi que les réglementations concernant les absences.		
--	--	--	--	--

	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul, technologies de l'information et de la communication)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles ; travailler en Suisse, normes et valeurs)	Application / approfondissement lors de la mission en entreprise : x = oui
2.2	Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions				x
	A l'aide de mesures appropriées et par leur comportement, les participants au PAI assurent la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions. Ils respectent à cet effet les prescriptions légales et les directives de l'entreprise.				
2.2.1	Appliquer les principes en matière de sécurité au travail				x
	Les participants au PAI appliquent, selon les directives, les principes personnels en matière de sécurité et de protection de la santé dans le contexte de l'entreprise et en dehors de celle-ci.	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI sont capables de nommer et de comprendre l'utilité des équipements personnels de protection ainsi que les risques et les dangers. • Ils décrivent le déroulement de l'organisation des secours. • Ils expliquent les principes personnels en matière de sécurité et de protection de la santé dans le contexte de l'entreprise et en dehors de celle-ci. 			
2.2.2	Mettre en œuvre les mesures en matière de sécurité et de protection de la santé au travail (SPST)				
	Les participants au PAI appliquent de manière systématique et réfléchie toutes les mesures requises en vue d'éviter les accidents et les problèmes de santé liés à l'exercice de la profession.	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI développent leurs aptitudes en matière de communication en fonction des besoins et des exigences de la vie professionnelle et quotidienne. Ils s'appuient pour ce faire sur les champs d'action et les scénarios du programme général du système fide en faveur de l'encouragement linguistique des 			

		migrants, notamment en ce qui concerne la vie professionnelle, la recherche d'un emploi, les autorités, la formation continue, la santé, les finances, l'habitat, les transports, les médias, les loisirs, les enfants et les achats.			
2.2.3	Respecter les prescriptions Dans le cadre de leur travail, les participants au PAI veillent à appliquer les prescriptions des organes de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants au PAI comprennent les règles de sécurité. • Ils décrivent les droits et les devoirs en matière de sécurité au travail et de protection de la santé sur le lieu de travail. • Ils comprennent les directives et les prescriptions qui leur sont transmises oralement ou par écrit. 			X

	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul, technologies de l'information et de la communication)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles ; travailler en Suisse, normes et valeurs)	Application / approfondissement lors de la mission en entreprise : x = oui
2.3	Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions A l'aide de mesures appropriées et par leur comportement, les participants au PAI assurent la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions. Ils respectent à cet effet les prescriptions légales et les directives de l'entreprise.				x
2.3.1	Gérer correctement les déchets Les participants au PAI évitent et limitent autant que possible les déchets. Ils éliminent les os, les graisses et les différents déchets en utilisant les canaux de recyclage et d'élimination correspondants. Ce faisant, ils respectent les instructions de l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> A l'aide de termes simples, les participants au PAI décrivent les différents déchets et produits de rebut ainsi que les canaux de recyclage et d'élimination. 			x
2.3.2	Appliquer correctement les principes Les participants au PAI appliquent correctement et consciencieusement les principes de la protection de l'environnement. .	<ul style="list-style-type: none"> Les participants au PAI connaissent et comprennent les directives de l'entreprise. Ils sont capables de formuler les objectifs de l'entreprise. 		<ul style="list-style-type: none"> Ils observent les principes de la protection de l'environnement. Les participants au PAI sont respectueux de l'environnement lors de l'utilisation du matériel et de l'élimination des déchets. Ils observent les principes du recyclage des matériaux. 	x

5. Entrée en vigueur

Le présent profil de compétences pour le préapprentissage d'intégration de l'économie carnée entre en vigueur le 7 août 2017 et est applicable jusqu'à sa révocation.

Zurich, le 7 août 2017

Union professionnelle suisse de la viande

Le président :

Le président CSDPQ :

Rolf Büttiker,
président de l'Ortra

Werner Herrmann,
président de la commission suisse DPQ

Le présent profil de compétences pour le préapprentissage d'intégration de l'économie carnée a été élaboré et approuvé en collaboration avec le Secrétariat d'Etat à la migration (SEM).

Secrétariat d'Etat à la migration SEM
Chef du projet Préapprentissage d'intégration

Thomas Fuhrmann

La Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation a pris position le 7 août 2017 par voie de circulaire sur le présent profil de compétences pour le préapprentissage d'intégration de l'économie carnée.