



Heure	Objet	Objectifs	Pédagogie	Où	Moyens didactiques	Objectifs	Durée	Support
	CIE1: Jour 1/4							
08:00	Accueil, information, organisation		Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens	Liste de présences, matériel et règlement, programme		00:15	
08:15	Classeur de formation		Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens	Classeur		00:15	
08:30	Hygiène et nettoyages	2.2.1 / 2.2.3	Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens	CIE1 VD Hygiène (ppt), CIE1 VD Nettoyages (ppt)	Selon support	01:30	Chap. 3
10:00	Pause						00:15	
10:15	Prévention de la santé au travail, 1er secours et malette de sécurité	2.3.7			CIE1 VD Prév. De la santé au travail (ppt), CIE1 VD Malette de sécurité (doc)	Selon support	01:30	Chap.2
11:45	Repas			Restaurant			01:00	
12:45	Désosser, dresser, présenter: viande de vache	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1	Pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	02:00	Brochure blanche
14:45	Pause						00:15	
15:00	Désosser, dresser, présenter: Poitrines et flancs de vache	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1	Théorie / pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	00:45	Brochure blanche
15:45	Nettoyages et rangements	2.2.1 / 2.2.3	Pratique				00:30	
16:15	Préparation du jour 2: Dénomination du porc		Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens			00:30	Brochure blanche
16:45	Fin du cours							



Heure	Objet	Objectifs	Pédagogie	Où	Moyens didactiques	Objectifs	Durée	Support
	CIE1: Jour 2/4							
08:00	Accueil, retour sur jour 1, informations sur le jour 2		Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens	Liste de présences, programme		00:15	
08:15	Protection de l'environnement	2.4.1 / 2.4.2 / 2.5.1	Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens	Support	Selon support	00:45	Chap. 3
09:00	Découpage et désossage: Viande de porc		Pratique	Laboratoire			00:45	
09:45	Pause						00:15	
10:00	Désossage, parage: viande de porc	1.2.6 / 2.3.1	Pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection		01:30	
11:30	Repas			Restaurant			01:00	
12:30	Désossage, parage: viande de porc	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1	Pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	02:00	Brochure blanche
14:30	Pause						00:15	
14:45	Désossage, parage: viande de porc	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1	Théorie / pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	01:00	Brochure blanche
15:45	Nettoyages et rangements	2.2.1 / 2.2.3	Pratique	Laboratoire			00:30	
16:15	Préparation du jour 3: Dénomination du porc		Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens			00:30	Brochure blanche
16:45	Fin du cours							



Heure	Objet	Objectifs	Pédagogie	Où	Moyens didactiques	Objectifs	Durée	Support
	CIE1: Jour 3/4							
08:00	Accueil, retour sur jour 2, informations sur le jour 3		Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens	Documents		00:15	
08:15	Parc machines	2.4.1 / 2.4.2	Théorie	Salle conférence, abattoir Clarens	Accident doigt (ppt), CIE1 VD Machines (ppt)	Selon support	00:45	Chap.2 et 20
09:00	Découpage et désossage: Viande de porc	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1	Pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	00:45	Brochure blanche
09:45	Pause						00:15	
10:00	Désossage, parage: viande de porc	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1			Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	01:30	Brochure blanche
11:30	Repas			Restaurant			01:00	
12:30	Désossage, parage: viande de porc	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1	Pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	02:00	Brochure blanche
14:30	Pause						00:15	
14:45	Désossage, parage: viande de porc	1.2.6 / 1.2.8 / 2.3.1	Théorie / pratique	Laboratoire	Outils et matériel de protection	Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.). Chaque personne en formation mentionne comment il maintient son EPI propre et disponible. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d' accident (rafraîchir, bander, annoncer, etc.)	01:00	Brochure blanche
15:45	Ficelage de rôtis		Pratique	Laboratoire			00:30	
16:15	Nettoyages et rangements	2.2.1 / 2.2.3	Pratique	Laboratoire			00:30	
16:45	Fin du cours							



Heure	Objet	Objectifs	Pédagogie	Où	Moyens didactiques	Objectifs	Durée	Support
	CIE1: Jour 4/4							
08:00	Accueil, retour sur jour 2, informations sur le jour 3		Théorie	Laboratoire 503, EPM	Documents		00:15	
08:15	Parc machines	2.3.7 / 2.5.3	Théorie/pratique	Laboratoire 503, EPM	CIE1 VD Sécurité au travail (doc), machines EPM	Selon support	01:00	Chap.2 et 20
09:15	Pause						00:15	
09:30	Articles et pièces de magasin	3.4.2	Pratique	Laboratoire 503, EPM	CIE1 VD Articles (doc)	Selon support	01:45	
11:15	Cuisson des articles préparés		Pratique	Laboratoire 503, EPM			01:00	Chap.26
12:15	Repas			Laboratoire 503, EPM			01:00	
13:15	Rangements et nettoyage des postes	2.3.1	Pratique	Laboratoire 503, EPM			00:30	
13:15	Calculations des prix de vente	2.3.1	Théorie/pratique	Laboratoire 503, EPM	Calculatrice		01:00	
13:45	Traitements thermiques	1.4.4 / 2.5.1	Pratique	Laboratoire 503, EPM	Pasteurisation d'articles	1.4.4 Les bouchers-charcutiers choisissent les bons programmes de pasteurisation et de stérilisation, et expliquent leurs objectifs. (C3) 2.5.1 Les bouchers-charcutiers emballent de manière professionnelle et dans le respect de l'efficacité des ressources la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande (C3)	00:30	Chap.15
14:15	Démonstration d'affûtage de couteaux		Pratique	Laboratoire 503, EPM			00:30	
14:45	Nettoyages et rangements	2.2.1 / 2.2.3	Pratique	Laboratoire 503, EPM			00:30	
15:15	Feedback et questionnaire de satisfaction		Théorie	Laboratoire 503, EPM			00:15	
15:30	Fin du cours							