

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES)

ou

Avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir, ou être en voie d'obtenir, les unités de français, d'anglais et de mathématique de 3^e secondaire

ou

Posséder les équivalences reconnues par le ministère de l'Éducation

ou

Avoir 18 ans et avoir réussi le test de développement général (TDG)

INFORMATIONS PRATIQUES

Pour connaître les horaires des programmes (jour/soir, heures), visitez le site web du Centre au www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca.

Durée de la formation :

- 9 mois, incluant 180 heures de stage en formule alternance travail-études (ATE)
- 13 mois, incluant un stage de 120 heures en fin de formation

Ces renseignements sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications.

POUR CONNAÎTRE les programmes offerts selon le semestre et les dates des prochaines inscriptions;

POUR OBTENIR des renseignements supplémentaires sur l'admission, sur un centre ou sur un programme; un formulaire de demande d'admission; un rendez-vous avec un de nos conseillers;

COMMUNIQUEZ avec le **Service de la formation professionnelle de la Commission scolaire Marie-Victorin**

13, rue Saint-Laurent Est, Longueuil
450 670-0730, postes 2127 et 2128
www.csmv.qc.ca

VISITEZ-NOUS lors de la journée portes ouvertes dans les trois centres. Consultez le www.csmv.qc.ca pour tous les renseignements.

POUR VOUS INSCRIRE EN LIGNE, rendez-vous au www.srafp.com.

Selon votre situation, il est possible que vous soyez admissible à une aide financière. Informez-vous auprès de nos conseillers ou au service des prêts et bourses du ministère de l'Éducation (www.afe.gouv.qc.ca) ou à votre centre local d'emploi (CLE).

FAITES L'ESSAI! Savez-vous que vous pouvez devenir élève d'un jour dans un programme qui vous intéresse? Vous passez la journée avec le groupe d'élèves en formation, vous rencontrez les enseignants et vous visitez les ateliers. Bref, c'est une excellente façon de voir si ce programme vous convient. Pour vivre cette expérience, communiquez avec :

 Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau

444, boul. de Gentilly Est, Longueuil (Québec) J4H 3X7
450 651-6800, poste 2800 Téléc. : 450 651-3321
www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca

Ce dépliant a été imprimé au Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau. Ce centre offre le programme d'Imprimerie.

Encre végétale. Papier recyclable.

11/16

BOUCHERIE DE DÉTAIL

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)



BOUCHERIE DE DÉTAIL 5268

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

CONTENU DU PROGRAMME

Métier et formation	15 h
Hygiène, salubrité et sécurité	45 h
Outillage et équipement	30 h
Coupe et préparation des viandes	60 h
Réception et entreposage	30 h
Débitage	30 h
Coupes de détail de l'avant de bœuf	90 h
Service à la clientèle	75 h
Coupes de détail de l'arrière de bœuf	120 h
Coupes de détail de porc	75 h
Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75 h
Coupes de détail de volaille	45 h
Abats et produits complémentaires	105 h
Intégration au milieu de travail	105 h

Total **900 h**

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Bonne santé et résistance au froid
- Bonne condition physique (travail debout)
- Bonne dextérité manuelle
- Rapidité et minutie
- Souci de la satisfaction de la clientèle

POUR DEVENIR...

- Boucher, bouchère
- Boucher, bouchère d'abattoir
- Charcutier, charcutière
- Désosseur, désosseuse
- Dépeceur, dépeceuse

LIEUX DE TRAVAIL

- Chaînes d'alimentation
- Hôtels, restaurants
- Grossistes en viande
- Boucheries
- Abattoirs
- Épiceries
- Charcuteries
- Poissonneries

