

LISTE DES FRAIS – ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020
Boucherie de détail (DEP 5268)
900 heures – 3 jours de formation par semaine

Montant à acquitter à la journée d'accueil

Frais généraux

- Frais de photocopies 32 \$

Frais spécifiques

- Dépôt remboursable pour couteaux 10 \$

- Dépôt remboursables pour gants métalliques 85 \$

Total du montant à acquitter à la journée d'accueil 127 \$

TOTAL DES FRAIS DE LA FORMATION (excluant le matériel scolaire et la tenue vestimentaire) : 127 \$

Matériel scolaire

- Cartable, *cadenas*, feuilles mobiles, séparateurs, crayons, marqueurs, crayon permanent tel que « Sharpie », etc.

OBLIGATOIRE

• **TENUE VESTIMENTAIRE** (attendre les recommandations de l'enseignant)

⇒ 2 uniformes de travail (entente avec un fournisseur pour la broderie du logo)	± 260 \$
⇒ Bottes de caoutchouc à cap d'acier	± 120 \$
⇒ 2 boîtes de gants de nitrile	± 20 \$
⇒ Lunettes de sécurité	± 8 \$
⇒ 1 boîte de filets à cheveux	± 15 \$
⇒ 1 boîte de filets à barbe (au besoin)	± 15 \$
⇒ 2 paires de gants en tricot blancs (ex. John Watson « 602 » chez l'Équipeur)	± 7 \$

Veillez prendre note que les prix indiqués sont approximatifs et peuvent varier d'un commerce à l'autre.

Modalités de paiement :

Les modes de paiement acceptés sont : carte débit, carte Visa ou argent comptant exact.

LISTE DES FRAIS – ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020
Boucherie de détail (DEP 5268)
 Suite

CODES MELS	HEURES	TITRES DES MODULES
404 532	15 h	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation
404 542	45 h	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail
404 552	30 h	Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie
404 563	60 h	Effectuer la coupe et la préparation des viandes
404 572	30 h	Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie
404 582	30 h	Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande
404 594	90 h	Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf
404 606	75 h	Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes
404 612	120 h	Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf
404 623	75 h	Effectuer des coupes de détail de porc
404 634	75 h	Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée
404 647	45 h	Effectuer des coupes de détail de volaille
404 656	105 h	Préparer des abats et des produits complémentaires
404 664	105 h	S'intégrer au milieu de travail