

## Formation du personnel 23



### POURQUOI CETTE SERIE D'ARTICLES EST-ELLE IMPORTANTE ?

Tout comme votre patron qui doit continuellement se perfectionner, non seulement parce qu'il s'agit d'une obligation légale mais également mais d'une nécessité du fait que les législations et les habitudes des consommateurs changent continuellement, vous devez disposer des connaissances nécessaires pour pouvoir fonctionner de façon optimale en boucherie.

Lors de l'accomplissement de vos tâches vous travaillez évidemment sous contrôle de votre patron qui vous informe de ce qu'il attend de vous, en vous donnant les explications de ce que vous devez absolument tenir compte pour

une méthode de travail claire tout en garantissant la sécurité alimentaire.

Ceci est par évidence aussi une forme de perfectionnement obligatoire.

Avec cette série d'articles nous allons un peu plus loin.

Il va de soi que vous maîtrisez déjà pas mal de choses par vos propres connaissances ou du fait que votre patron vous l'a déjà appris, mais cela n'empêche, vous pouvez encore beaucoup apprendre.

Parfois les articles sont assez techniques mais le proverbe dit « **Il n'est jamais trop tard pour apprendre** ».

Et peut-être, dans quelques temps vous serez un boucher indépendant ou le responsable pour le planning du travail.

Ne vous limitez pas à la lecture de cette série d'articles mais lisez « La Boucherie Belge » dans son entièreté. Vous y trouvez beaucoup d'articles intéressants qui vous conviendront dans la suite de votre carrière.

N'oubliez surtout pas qu'un personnel bien formé vaut de l'or, augmente le rythme du travail et crée une atmosphère de travail agréable. Votre patron l'estimera à sa juste valeur.

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

## Rubrique question-réponse

### Lors d'un contrôle effectué par le SPF Economie il appert d'une analyse que mon filet américain préparé contient 60 % de la viande hachée. Suivant ce service de contrôle cela doit être 70% Est-ce correcte ?

En effet, ceci est une obligation conformément à l'arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue.

Ceci est d'application pour la viande hachée préparée introduite ou non dans un boyau ou dans

une enveloppe similaire et la viande hachée maigre préparée.

Tout comme la viande hachée maigre la viande utilisée pour de la viande maigre préparée doit exclusivement provenir de la chair musculaire des espèces bovine ou chevaline dont les tissus adipeux ont été préalablement éliminés

#### Exemples

Viande hachée maigre: filet américain, steak haché, bifteck haché

Viande hachée maigre préparée : filet américain, steak haché, bifteck haché

Filet américain préparé = 7 kg de viande maigre de bœuf + 3 kg maximum de sauce ou autres adjuvants.

Si vous préparez un mélange de différentes espèces animales il y lieu d'indiquer leur importance pondérale dans l'ordre décroissant

#### Exemple

Viande hachée  
Porc-Bœuf-veau

## Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

### Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:

BOVINS	Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF				
		22-Jan-10	29-Jan-10	5-Fev-2010	12-Fev-10
Battice	Taureaux (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,70 - 3,20
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
	Taureaux Cul de Poulain	2,97 - 3,10	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,97 - 3,10	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12
	Génisse Cul de Poulain	2,60 - 2,90	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95	2,70 - 3,00

#### Remarques sur la tendance des prix

22-Jan-10	Prix stables
29-Jan-10	Légère hausse
05-Fev-10	Prix stables
12-Fev-10	Culcs de poulain et assimilés, vaches et génisses: légère hausse