

# Formation du personnel 40

## (suite de la formation du personnel 39)



### CONSEILS POUR LA PREPARATION DE VIANDES HACHEES

Lors de la préparation des viandes hachées il y a également lieu de veiller à :

#### Avoir des périodes de conservation courtes

L'utilisation des viandes aussi fraîches que possible est un must puisque beaucoup de micro-organismes se trouvant sur la viande peuvent encore se développer dans la chambre froide.

Sinon, on obtient de la viande avec un nombre élevé de germes aérobies.

Conformément à la législation, les viandes hachées et les denrées alimentaires fraîches contenant de viandes hachées ne peuvent être vendues plus de 2 jours après la fabrication.

Il y a dès lors lieu d'adapter la production à la vente.

#### Appliquer une bonne méthode de fabrication.

Préparez d'abord des viandes hachées, ensuite des viandes hachées préparées. Transformez en premier lieu de la viande de bœuf et de veau, puis la viande de porc.

En effet la viande de porc contient un nombre de germes plus élevé que la viande de bœuf.

Après le hachage de la viande de volaille, qui contient fréquemment de Salmonelles et de Campylobacter, il faut toujours nettoyer et désinfecter le hachoir et le cutter.

Ne laissez jamais des viandes hachées dans le hachoir puisque les micro-organismes s'y développent également.

Pour la même raison, il est proscrit de re-hacher ou de mélanger d'ancien hachis avec du hachis fraîchement préparé.

La même chose vaut pour l'utilisation de jus de viandes et de restes d'ancienne viande.

#### Détails intéressants :

Les viandes hachées sont riches en protéines de haute valeur et une source importante de vitamines B et B12 et de sels minéraux (fer, zinc)

Des viandes hachées maigres, le filet américain (non préparé) ne contiennent que 124 kcal par 100 g.

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.

## QUESTION-REPONSE

### Mon ouvrier-boucher a donné sa démission. A-t-il droit à la prime de fin d'année?

Oui, pour autant qu'il dispose d'une ancienneté d'au moins 1 an dans votre entreprise.

Le montant de la prime de fin d'année redevable est égal à 1/12 par mois entier presté.

Formule de base pour le calcul de la prime de

fin d'année dans le régime de 38 heures/ semaine: 164,66 multiplié par le salaire horaire.

Exemple

Un ouvrier-boucher de 23 ans avec une ancienneté de 2 ans et un salaire horaire brut de

€ 11,36 quitte votre entreprise le 30 septembre

2011.

Prime de fin d'année redevable (brute): 164,66 x €11,36 x 9/12 = € 1.402,90

Si l'intéressé était occupé à temps partiel, le montant de la prime de fin d'année sera calculé au prorata du nombre d'heures prestées.

## 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

		05-aout-11	12-aout-11	19-aout-2011	26-aout-11
Battice	Taureaux (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,40	2,90 - 3,30	2,90 - 3,40	2,90 - 3,30
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,04 - 3,17	3,04 - 3,17	3,04 - 3,17	3,04 - 3,17
	Génisse Cul de Poulain	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98

#### Remarques sur la tendance des prix

05-aout-11	vente rapide - prix stables
12-aout-11	vente rapide - prix stables
19-aout-11	Apport moindre - vente rapide
26-aout-11	Apport normal - prix stables - vente rapide