

REJOINS NOTRE EQUIPE!



LA VIANDE, UN UNIVERS PASSIONNANT

Tu as envie d'un métier qui te permette d'être créatif? Tu es un grand amateur de viande et tu souhaites tout connaître sur le cervelas, la viande des Grisons et autres? Dans ce cas, un métier dans l'univers de la viande pourrait te passionner. En travaillant avec la viande tu peux laisser libre cours à ton imagination et découvrir les innombrables possibilités de la préparer et de la présenter. Et à la fin de la journée, le fruit de ton travail est toujours devant tes yeux.



En ta qualité de bouchère-charcutière/boucher-charcutier, tu prépares des produits délicieux à base de viande – ce qui inclut aussi la planification et l'organisation du processus de travail, toujours dans le respect de l'hygiène et de la sécurité. Sans oublier l'amabilité et l'ouverture d'esprit qui sont elles aussi importantes lorsqu'il s'agit de conseiller la clientèle au magasin. Savais-tu que tu as même le choix entre trois orientations différentes? Entre Production, Transformation ou Commercialisation – tu trouveras sans aucun doute ton domaine préféré et auras le plaisir de pratiquer un métier diversifié, créatif et varié!

SWISS MEAT PEOPLE - TA FORMATION

Pour devenir **bouchère-charcutière/boucher-charcutier**, il te faut suivre une formation professionnelle initiale de trois ans qui se termine par un certificat fédéral de capacité. Choisis l'orientation qui te convient:



**BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE/
BOUCHER-CHARCUTIER CFC
BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE/BOUCHER-CHARCUTIER AFP**





TOUT SE PASSE AU DÉBUT

Dans **l'orientation Production**, tu apprendras tout ce qu'il faut savoir pour abattre, découper et désosser de manière compétente, dans le respect des prescriptions légales et des principes éthique envers les animaux.

BIEN PLUS QUE JUSTE DE LA VIANDE

Dans **l'orientation Transformation**, tu produiras diverses sortes de charcuteries, jambons, viandes séchées, plats du jour et articles prêts à la poêle – tout tourne autour de la préparation de produits pour à la vente.

COMMUNICATIF ET CRÉATIF

Dans **l'orientation Commercialisation**, tu seras le pro de la préparation, que ce soit des plats de viande froide, des mets prêts à consommer et des articles traiteur. En plus de cela, tu arrangeras le comptoir de vente pour le rendre attrayant, tout en étant actif dans la vente.

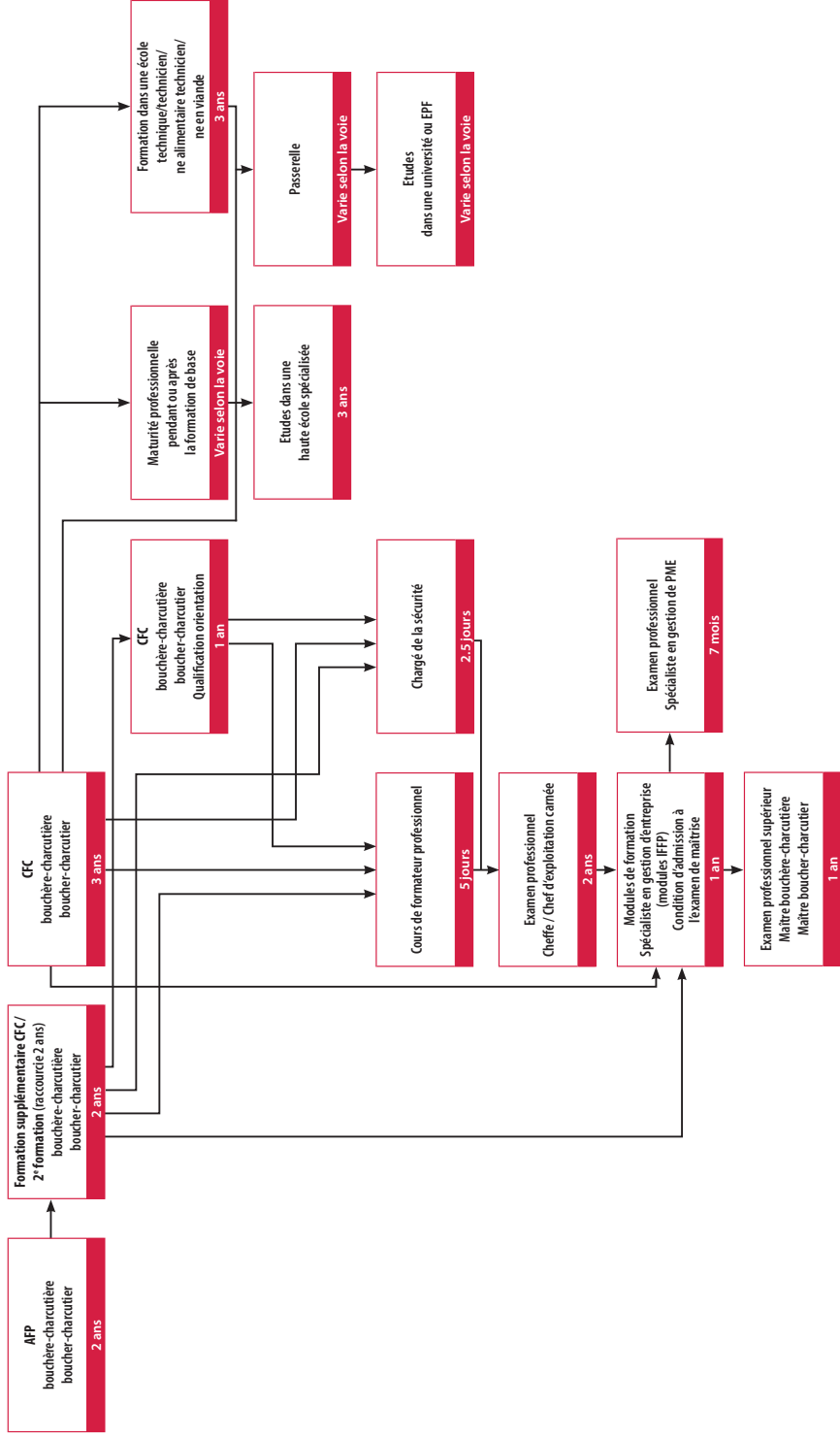


BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE/ BOUCHER-CHARCUTIER AFP:

L'orientation de cette formation est plus proche de la pratique et les exigences de l'école professionnelle sont adaptées en conséquence. Cette formation initiale de deux ans te conduit à l'attestation fédérale de formation professionnelle. Les domaines spécifiques de formation sont production et transformation, ou préparation et vente.

Avons-nous réussi à éveiller ta curiosité? Pour en savoir plus, rends-toi sur swissmeatpeople.ch

SYSTEME DE FORMATION DANS L'ECONOMIE CARNEE



AVONS-NOUS AIGUISÉ TON APPÉTIT POUR LE MÉTIER DE TES RÊVES?

Sur swissmeatpeople.ch tu trouveras encore plus
d'informations pour ta formation – join the team!



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH