



Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de

bouchère-charcutière/boucher-charcutier avec certificat fédéral de capacité (CFC)*

du 18 octobre 2016

21808	Bouchère-charcutière CFC/Boucher-charcutier CFC Fleischfachfrau EFZ/Fleischfachmann EFZ Macellaia-salumiera AFC/Macellaio-salumiere AFC
21809	Production
21810	Transformation
21811	Commercialisation

*Le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),
en accord avec le Secrétariat d'Etat à l'économie,*

vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr)¹,

vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr)²,

vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes travailleurs (OLT)³,

arrête:

Section 1 **Objet, orientations et durée**

Art. 1 Profil de la profession et orientations

¹ Les bouchers-charcutiers de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

RS 412.101.220.62

* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

¹ RS 412.10

² RS 412.101

³ RS 822.115

- a. ils transforment la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande; pour ce faire ils planifient et organisent le déroulement des travaux correspondants;
 - b. ils transforment la matière première viande pour produire des préparations de viande et des produits à base de viande en utilisant les méthodes de production adéquates; ils les emballent et les déclarent conformément aux prescriptions de l'entreprise et aux exigences réglementaires;
 - c. dans leur travail, ils appliquent de manière engagée et correcte les prescriptions et les standards de la sécurité au travail, de la protection de la santé, de la durabilité, de la protection de l'environnement et de l'hygiène ainsi que les prescriptions en matière de cleantech;
 - d. ils disposent des compétences opérationnelles propres à leur orientation.
- ² La formation de boucher-charcutier CFC est possible dans les orientations suivantes:
- a. production;
 - b. transformation;
 - c. commercialisation.
- ³ L'orientation choisie est inscrite dans le contrat d'apprentissage avant le début de la formation professionnelle initiale.

Art. 2 Durée et début

- ¹ La formation professionnelle initiale dure 3 ans.
- ² Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle de boucher-charcutier AFP, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.
- ³ Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec le début de la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Principes

- ¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont fixés en termes de compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles.
- ² Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.
- ³ Tous les lieux de formation contribuent à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation. Ils coordonnent les contenus de la formation et des procédures de qualification.

Art. 4 Compétences opérationnelles

¹ La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

- a. transformation de la viande:
 1. planifier et organiser le travail,
 2. transformer et préparer la viande,
 3. préparer les produits de charcuterie,
 4. préparer et transformer les produits de salaison,
 5. cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande,
 6. emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande;
- b. garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité:
 1. évaluer les tendances et les développements,
 2. garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions,
 3. assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions,
 4. assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions,
 5. assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations;
- c. production de la viande (orientation production):
 1. respecter les prescriptions légales importantes pour la production,
 2. acheter et évaluer le bétail,
 3. étourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort,
 4. transformer les sous-produits et les abats;
- d. transformation de préparations de viande et de produits à base de viande (orientation transformation):
 1. préparer et produire des charcuteries crues, échaudées et à chair cuite,
 2. préparer et produire des produits de salaison,
 3. préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler,
 4. préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente;
- e. transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur (orientation commercialisation):
 1. préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande,
 2. préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur,
 3. présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes,

4. conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients.

² Les personnes en formation doivent obligatoirement acquérir les compétences opérationnelles dans les domaines de compétences opérationnelles a et b. Selon l'orientation, elles doivent aussi acquérir obligatoirement les compétences opérationnelles du domaine de compétences opérationnelles c, d ou e.

Section 3

Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

Art. 5

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) dans ces trois domaines.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

³ Les personnes en formation acquièrent, sur tous les lieux de formation, des connaissances en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne l'équilibre entre les intérêts sociétaux, écologiques et économiques.

⁴ En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux suivants:

- a. les travaux qui dépassent objectivement les capacités physiques ou psychiques des jeunes;
- b. les travaux exposant les jeunes à des agents chimiques dangereux pour la santé signalés par une phrase R conformément à l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits chimiques⁴ ou par une phrase H selon le règlement (CE) n° 1272/2008⁵, dans sa version citée dans l'ordonnance du 5 juin 2015 sur les produits chimiques⁶: substances pouvant entraîner une sensibilisation par contact avec la peau (désignées par «S») dans la liste «Valeurs limites d'exposition aux postes de travail»; R43 / H317);

⁴ RO 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857

⁵ Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006.

⁶ RS 813.11

- c. les travaux qui s'effectuent avec des machines, des équipements et des outils présentant des risques d'accidents dont on peut supposer que les jeunes, du fait de leur conscience insuffisante des risques ou de leur manque d'expérience ou de formation, ne peuvent ni les identifier ni les prévenir;
- d. les travaux comportant des risques importants d'incendie, d'explosion, d'accident, de maladie ou d'empoisonnement;
- e. les travaux qui les exposent à des influences physiques dangereuses pour la santé, notamment les travaux exposant à un bruit considérable;
- f. l'abattage industriel d'animaux.

⁵ Cette dérogation, qui s'applique à une occupation selon l'al. 4, présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques élevés; ces dispositions particulières sont définies dans le plan de formation en tant que mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

Section 4

Etendue de la formation dans les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 6 Formation à la pratique professionnelle dans l'entreprise et dans d'autres lieux de formation comparables

La formation à la pratique professionnelle en entreprise s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

Art. 7 Ecole professionnelle

¹ L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1080 périodes d'enseignement. Celles-ci sont réparties selon le tableau suivant:

Enseignement	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année	Total
a. Connaissances professionnelles				
– Transformation de la viande	120	160	–	280
– Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	80	40	–	120
– Production de la viande;	–	–	200	200
Transformation de préparations de viande et de produits à base de viande;				
ou				
Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur				
Total Connaissances professionnelles	200	200	200	600
b. Culture générale	120	120	120	360
c. Education physique	40	40	40	120
Total des périodes d'enseignement	360	360	360	1080

² De légères divergences par rapport au nombre prescrit de périodes d'enseignement par année d'apprentissage au sein d'un domaine de compétences opérationnelles sont possibles, en accord avec les autorités cantonales et les organisations du monde du travail compétentes.

³ L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁷.

⁴ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

⁵ L'enseignement bilingue est recommandé dans la langue nationale du lieu d'implantation de l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

⁶ Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Art. 8 Cours interentreprises

¹ Les cours interentreprises comprennent 9 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour.

² Les jours et les contenus sont répartis sur 3 cours comme suit:

⁷ RS 412.101.241

Cours	Année	Domaine de compétences opérationnelles	Durée	Orientation		
				Production	Transformation	Commercialisation
Cours 1	1	Transformation de la viande Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	Nombre de jours	4	4	4
Cours 2	2	Transformation de la viande Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation	Nombre de jours	3	3	3
Cours 3	3	Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation	Nombre de jours	2	2	2

³ Aucun cours interentreprises n'a lieu durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale.

Section 5 Plan de formation

Art. 9

¹ Un plan de formation, édicté par l'organisation du monde du travail compétente et approuvé par le SEFRI, est disponible au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

² Le plan de formation:

- a. contient le profil de qualification; celui-ci comprend:
 1. le profil de la profession,
 2. la vue d'ensemble des domaines de compétences opérationnelles et des compétences opérationnelles, et
 3. le niveau d'exigences de la profession;
- b. détaille les contenus de la formation initiale et les dispositions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, et définit quelles compétences opérationnelles sont transmises et acquises dans chaque lieu de formation.

³ Sont annexées au plan de formation:

- a. la liste des instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale avec indication des sources;
- b. les mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

Section 6

Exigences minimales posées aux formateurs et nombre maximal de personnes en formation dans l'entreprise

Art. 10 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr sont remplies par:

- a. les bouchers-charcutiers CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- b. les bouchers-charcutiers qualifiés justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- c. les personnes titulaires d'un CFC dans une profession apparentée et justifiant des connaissances professionnelles requises dans le domaine de l'économie carnée et d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'elles dispensent;
- d. les personnes titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure;
- e. les personnes titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école et justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'elles dispensent.

Art. 11 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Les entreprises qui disposent d'un formateur occupé à 100 % ou de deux formateurs occupés chacun au moins à 60 % peuvent former une personne.

² Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel supplémentaire occupé à 100 % ou pour chaque groupe supplémentaire de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 %.

³ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité, d'une attestation fédérale de formation professionnelle ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

⁴ Dans les entreprises qui ne sont autorisées à former qu'une seule personne, une seconde personne peut commencer sa formation si la première entame sa dernière année de formation professionnelle initiale.

⁵ Dans des cas particuliers, l'autorité cantonale peut autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

Section 7

Dossier de formation, rapport de formation et dossiers des prestations

Art. 12 Dossier de formation

¹ Pendant la formation à la pratique professionnelle, la personne en formation tient un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants concernant les compétences opérationnelles à acquérir.

² Au moins une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

Art. 13 Rapport de formation

¹ A la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation. A cette fin, il se fonde sur les prestations de la personne en formation pendant la formation en entreprise et sur les remarques relatives aux prestations fournies à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

² Le formateur et la personne en formation conviennent si nécessaire de mesures permettant d'atteindre les objectifs de la formation et fixent des délais en conséquence. Ils consignent les décisions et les mesures prises par écrit.

³ A l'issue du délai fixé, le formateur vérifie l'efficacité des mesures prises et fait mention de ses conclusions dans le prochain rapport de formation.

⁴ Si les objectifs liés aux mesures fixées ne sont pas atteints ou si les chances de réussite de la personne en formation sont compromises, le formateur le signale par écrit aux parties contractantes et à l'autorité cantonale.

Art. 14 Dossier des prestations fournies à l'école professionnelle

Les écoles professionnelles documentent les prestations de la personne en formation relatives aux domaines de compétences opérationnelles enseignés et à la culture générale, et établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Art. 15 Dossier des prestations fournies durant les cours interentreprises

Les prestataires des cours interentreprises documentent les prestations de la personne en formation sous la forme d'un contrôle de compétence.

Section 8 Procédures de qualification

Art. 16 Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation accréditée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
 1. a acquis l'expérience professionnelle nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
 2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des bouchers-charcutiers CFC, et
 3. démontre qu'elle satisfait aux exigences des procédures de qualification.

Art. 17 Objet

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 ont été acquises.

Art. 18 Etendue et organisation de la procédure de qualification avec examen final

¹ La procédure de qualification avec examen final porte sur les compétences opérationnelles dans les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 12 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides. Ce domaine de qualification porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après assortis des pondérations suivantes:

Point d'appréciation	Domaine de compétences opérationnelles	Pondération
1.	Transformation de la viande Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	50 %
2.	Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation	30 %
3.	Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles	20 %

- b. connaissances professionnelles d'une durée de 3 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit; ce domaine de qualification porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après assortis des pondérations suivantes:

Point d'appréciation	Domaine de compétences opérationnelles	Durée d'examen	Pondération
1	Transformation de la viande	90 min	40 %
2	Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	30 min	20 %
3	Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation	60 min	40 %

- c. culture générale. Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁸.

² Dans chaque domaine de qualification, les prestations sont évaluées par au moins deux experts aux examens.

Art. 19 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification avec examen final est réussie si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final et de la note d'expérience pondérée.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des six notes semestrielles pour l'enseignement des connaissances professionnelles.

⁴ Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. connaissances professionnelles: 10 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 20 %.

Art. 20 Répétitions

- ¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.
- ² Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.
- ³ Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus l'enseignement des connaissances professionnelles, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.
- ⁴ Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus les cours interentreprises, l'ancienne note est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau les deux derniers cours interentreprises évalués, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Art. 21 Cas particulier

- ¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.
- ² Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:
 - a. travail pratique: 60 %;
 - b. connaissances professionnelles: 20 %;
 - c. culture générale: 20 %.

Section 9 Certificat et titre

Art. 22

- ¹ La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).
- ² Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «bouchère-charcutière CFC»/«boucher-charcutier CFC».
- ³ Si le CFC a été obtenu par le biais de la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:
 - a. la note globale;
 - b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 21, al. 1, la note d'expérience;
 - c. l'orientation choisie.

Section 10 Développement de la qualité et organisation

Art. 23 Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des métiers de la boucherie-charcuterie

¹ La Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des métiers de la boucherie-charcuterie (commission) comprend:

- a. 4 à 5 représentants de l'Union professionnelle suisse de la viande UPSV;
- b. 1 représentant de l'Association suisse du personnel de la boucherie ASPB;
- c. 1 représentant des enseignants des connaissances professionnelles;
- d. au moins 1 représentant de la Confédération et au moins 1 représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ Les orientations et les domaines spécifiques selon l'ordonnance du SEFRI du 18 octobre 2016 sur la formation professionnelle initiale de bouchère-charcutière/boucher-charcutier avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)⁹ doivent être représentés.

⁴ La commission s'auto-constitue.

⁵ Elle est notamment chargée des tâches suivantes:

- a. examiner régulièrement, au moins tous les 5 ans, l'ordonnance et le plan de formation en fonction des développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale;
- b. demander à l'organisation du monde du travail compétente de proposer au SEFRI des modifications de l'ordonnance, pour autant que les développements constatés requièrent une adaptation de cette dernière;
- c. proposer à l'organisation du monde du travail compétente de modifier le plan de formation, pour autant que les développements constatés requièrent une adaptation de ce dernier;
- d. prendre position sur les instruments de validation des acquis de l'expérience;
- e. prendre position sur les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale, en particulier sur les dispositions d'exécution relatives aux procédures de qualification.

Art. 24 Organe responsable et organisation des cours interentreprises

¹ L'organe responsable des cours interentreprises est l'Union professionnelle suisse de la viande UPSV.

⁹ RS 412.101.220.61

² Les cantons peuvent, en concertation avec les organisations du monde du travail compétentes, confier l'organisation des cours interentreprises à une autre institution, notamment si la qualité ou l'organisation de ces cours ne peuvent plus être assurées.

³ Les cantons déterminent l'organisation et le déroulement des cours interentreprises avec l'organe responsable.

⁴ Les autorités cantonales compétentes ont accès aux cours en tout temps.

Section 11 Dispositions finales

Art. 25 Abrogation d'un autre acte et révocation d'approbations

¹ L'ordonnance du SEFRI du 22 août 2007 sur la formation professionnelle initiale de boucher-charcutier avec certificat fédéral de capacité (CFC)¹⁰ est abrogée.

² L'approbation du plan de formation de boucher-charcutier CFC du 22 août 2007 est révoquée.

Art. 26 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont commencé leur formation de boucher-charcutier avant le 1^{er} janvier 2017 l'achèvent selon l'ancien droit.

² Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2021 la procédure de qualification avec examen final de boucher-charcutier verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

Art. 27 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2017, les dispositions de l'al. 2 étant réservées.

² Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 22) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2020.

18 octobre 2016

Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche
et à l'innovation:

Josef Widmer, Directeur suppléant

¹⁰ RO 2007 7027