



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

REJOINS L'ÉQUIPE !

SWISS
MEAT PEOPLE
L'APPRENTISSAGE DE BOUCHER-CHARCUTIER

WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH

Q+
SFF
UPSV
UPSC

Q+
SFF
UPSV
UPSC

Guide

**pour la sélection des apprentis
et pour les stages en entreprise**

Table des matières

Introduction	2
Moyens de sélection et de classification	3
Basic-Check, Multicheck, Stellwerk/Jobskills etc.	3
Stage en entreprise et journée découverte	5
Journée découverte	5
Stage en entreprise	5
Taux indicatifs pour les indemnités des apprentis	8
Adresses utiles	8

Introduction

Le présent guide vise à soutenir les entreprises formatrices pour le recrutement d'apprentis. Il offre des informations sur la sélection et la classification des candidats ainsi que des idées pour organiser une journée découverte et un stage en entreprise. Vous trouverez en annexe quelques modèles, problèmes-tests et documents utiles.



L'UPSJV propose divers supports et matériels pour le recrutement de la relève. Vous trouverez des informations plus précises sous:

<http://www.sff.ch/fr/formation/expositions.php>

Moyens de sélection et de classification

Pour l'essentiel, les entreprises disposent des moyens suivants pour l'évaluation des candidats:

- Feuille d'inscription avec nom, adresse, photo, nom des parents et de l'école (pour l'inscription à un stage en entreprise)
- Candidature écrite complète (donne des indications sur la propreté de travail, le sérieux, le niveau de langue, etc.)
- Notes scolaires
- Entretien d'embauche
- Basic-Check, Multicheck, Jobskills etc.
- Journée découverte
- Stage en entreprise

Ces trois derniers points sont présentés en détails dans le présent Guide.

Basic-Check, Multicheck, Stellwerk/Jobskills etc.

Il existe plusieurs tests qui donnent une idée claire des capacités scolaires des candidats. Les plus connus sont appelés Basic-Check et Multicheck, et il y a parfois aussi des tests spécifiques aux cantons (Jobskills etc.).

Même s'ils sont volontaires, Basic-Check et Multicheck sont effectués par beaucoup d'élèves en général sur l'ordinateur dans des centres prévus à cet effet. Les candidats ont alors quelques heures pour répondre à des tests de langue, de mathématique, de perception spatiale, etc. Ensuite de quoi ils reçoivent une évaluation sur une feuille A4 indiquant le nombre de point par branche. Celle-ci peut être annexée au dossier de candidature.

D'autres tests tels que Jobskills fonctionnent selon le même schéma, mais sont effectués à l'école avec tous les élèves du niveau secondaire.

Les coûts se montent entre 50 et 100 francs. Certaines entreprises prennent ces frais en charge si la candidature est acceptée, mais il n'y a aucune obligation. Les tests obligatoires à l'école sont gratuits.

Ces tests sont un instrument de sélection important, surtout lorsqu'il s'agit de savoir si un candidat devrait entamer une formation professionnelle initiale (apprentissage) en trois ans ou plutôt en deux ans. Certaines entreprises exigent que chaque candidat passe un de ces tests, mais ceux-ci ne devraient pas être utilisés comme seul et unique instrument de sélection.

Pour les futurs **bouchers-charcutiers** et **assistants en boucherie-charcuterie**, l'UPSJV recommande d'interpréter les résultats du **Basic-Check** de la manière suivante :

<i>Résultats du candidat</i>	<i>Recommandation / pronostic</i>
Niveau 3 ou plus dans la plupart des branches	Peut réussir sans problème la formation professionnelle initiale de <i>boucher-charcutier</i>
Niveau 2 dans la plupart des branches	Peut réussir une formation professionnelle initiale de boucher-charcutier CFC s'il fait des efforts particuliers. Peut réussir sans problème la formation professionnelle initiale de <i>boucher-charcutier AFP</i> .
Niveau 1 dans la plupart des branches	Aura du mal à réussir la formation professionnelle initiale de boucher-charcutier CFC. Peut réussir une formation professionnelle initiale de <i>boucher-charcutier AFP</i> s'il fait des efforts particuliers.

Logiquement les jeunes qui s'intéressent à un apprentissage de boucher-charcutier CFC ou de boucher-charcutier AFP effectuent le Basic-Check *Pratique* et non le Basic Check niveau A ou B. Ce Basic-Check Pratique contrôle la capacité de réflexion pratique et ignore par contre les langues étrangères.

Pour le **commerce de détail** on appliquera à peu près les mêmes exigences.

Pour le **Multicheck**, la recommandation pour les métiers préférés par le candidat est déjà mentionnée sur la feuille d'évaluation.

Pour les tests **Jobskills**, il faut atteindre à peu près les points suivants :

Branche	Bouchers-charcutiers	Assistants en boucherie-charcuterie
<i>Mathématiques</i>	400-500	300-400
Nombres, dimensions, opérations	500-600	400-500
Forme et mesure à plat et dans l'espace	300-400	200-300
Variable, terme, équation	350-450	250-350
Présentation des données, proportionnalité	400-500	300-400
<i>Français</i>	400-500	300-400
Ecouter et comprendre	400-500	300-400
Lire et comprendre	400-500	300-400
Capacités à s'exprimer par écrit	400-500	300-400
Biologie - Humanité	500-600	400-500
Physique – Electricité	300-400	200-300
Chimie – Substances, transformations	300-400	200-300

Jobskills 8 est passé en 8^e année, Jobskills 9 en 9^e. Il vaut la peine de comparer les deux pour obtenir des indications sur la constance des prestations.

Pour plus d'infos sur les tests :

www.basic-check.ch / www.multicheck.ch / www.jobskills.ch

Stage en entreprise et journée découverte

Faire un stage est l'occasion de faire connaissance, ou même de tester un métier de façon pratique et de s'informer plus précisément sur une activité. Un stage offre la possibilité de voir dans l'entreprise le travail des professionnels au quotidien : bureau, lieux de production, outils, différents matériels utilisés, horaire, la vie dans l'entreprise, etc. Par ailleurs le stagiaire a la possibilité d'effectuer lui-même des travaux plutôt simples, de poser aux professionnels des questions sur leur travail et de vérifier de la sorte si les expériences vécues sont en accord avec les idées qu'il se faisait sur le métier. Un candidat peut ainsi s'assurer que ses propres capacités conviennent pour les exigences du métier et faire un premier pas vers la recherche d'un poste d'apprentissage. Et il est vivement conseillé aux stagiaires de tenir un journal de stage. Un modèle est à disposition à l'adresse suivante :

<https://www.sff.ch/fr/formation/stages.php>

Journée découverte

Une journée découverte peut être organisée pour plusieurs intéressés à la fois, mais il est difficile d'avoir une vue d'ensemble si leur nombre est trop grand. Elle peut s'adresser à des jeunes de 13 ans déjà. A la fin de la journée, chaque participant reçoit une attestation de sa participation (annexe).

Conseils pour l'organisation d'une journée découverte :

- Début 30 minutes après le début du travail
- Expliquer les mesures d'hygiène et de protection de la santé
- Visite de l'entreprise
- Présenter les collaborateurs / les secteurs d'activité
- Donner un aperçu des différents travaux (charcuterie, etc.)
- Faire collaborer pour des petits travaux (charcuterie, préparer des brochettes ou des hamburgers, etc.). Idéalement le candidat doit pouvoir emporter le soir chez lui quelque chose qu'il a fait lui-même.
- Passer les pauses avec les apprentis et autres collaborateurs
- Evaluation de la journée (feedback mutuel)

Celui qui a suivi une journée découverte dans une entreprise de transformation de la viande et qui s'intéresse toujours à la branche devrait faire un stage en entreprise d'une semaine.

Stage en entreprise

Vous trouverez ci-après quelques conseils pour le bon déroulement du stage en entreprise:

- Inviter les intéressés à venir 30 minutes après le début de la journée, cela vous donnera le temps de préparer tranquillement le travail.
- Prenez le temps pour un bref entretien en guise d'introduction, présentez le métier avec les différentes orientations et votre entreprise avec les personnes responsables.
- Etablissez une culture de bienvenue et un climat de confiance; gardez toujours à l'esprit que vous accompagnez ces jeunes lors de leurs premiers pas vers un choix professionnel.
- Commencez la visite de l'entreprise au vestiaire, où vous pourrez déjà transmettre les principales règles d'hygiène personnelle avec les prescriptions concernant la tenue et le lavage des mains.

- La très importante protection de la santé peut s'expliquer facilement lors de la présentation de l'équipement de protection personnelle (mallette de sécurité ou illustrations de Spiez).
- Il faut éviter de trop prolonger la visite de l'entreprise; selon la taille de celle-ci, se limiter à visiter certains secteurs par jour, sans quoi les impressions sont trop concentrées et fortes.
- Au début des travaux pratiques, il faut veiller à commencer par les côtés les plus passionnants et beaux de notre métier (et pas juste laver et nettoyer)
- Il est recommandé de laisser le stagiaire réaliser des travaux pratiques qui permettent aussi de voir ses capacités manuelles. Les contacts avec le bétail, la viande, les produits carnés et les produits à base de viande doivent se faire sans crainte et sans problème.
-

Voici quelques exemples de travaux appropriés pour un bon début:

- Emballer produits de la boucherie-charcuterie
- Aider à la charcuterie, suspendre les saucisses
- Préparer des escargots de saucisse à rôtir, former des saucisses à rôtir paysannes
- Pousser des gendarmes et les remplir dans la presse
- Aider au saloir et au fumoir
- Collaborer activement à la préparation du magasin avec la production des brochettes, des hamburgers, des articles panés, etc.
- Lors du déchargement et de l'abattage des animaux, faire valoir les soins et la sensibilité nécessaires.
- Travaux faciles avec le couteau, couper un ragoût, trier des morceaux ou faire désosser un morceau facile (épaule de porc), toujours avec l'équipement de protection indispensable.

Autres points importants qu'il s'agit de respecter:

- Ne pas oublier les pauses prescrites et de préférence en même temps que les apprentis et les collaborateurs présents, ce qui permet aussi de découvrir les compétences sociales.
- Effectuer ensemble les nettoyages de fin de journée et signaler à nouveau l'importance de l'hygiène et des économies concernant l'utilisation de l'eau, des produits de nettoyage, etc.
- Lors d'une semaine de stage et si on sent un fort intérêt, on peut aussi donner quelques petites responsabilités, p.ex. pocher des saucisses ou cuire un fromage d'Italie, ainsi que faire quelques exercices simples en matière de calcul professionnel (voir annexe).
- A la fin de la semaine de stage, prendre du temps pour évaluer ensemble l'impression générale et effectuer un bilan final.
- Dépouillement du questionnaire d'évaluation du stagiaire selon l'annexe.
- Ajouter aussi quelques questions pour aborder la personnalité du jeune.

Voici quelques exemples:

- Pourquoi as-tu choisi justement ce métier?
- Comment tes parents voient-ils ce métier?
- Comment as-tu trouvé notre entreprise et que sais-tu sur nous?
- Que souhaites-tu faire après l'apprentissage?
- Qu'est-ce que tu aimes faire pendant tes loisirs et les vacances?
- Quels sont tes points forts / faibles?
- Quelle est ta branche préférée à l'école?
- Quels sont tes hobbies?

Prendre aimablement congé, remettre un petit produit, si possible fabriqué par le jeune lui-même, comme cadeau de la part de l'entreprise est toujours un geste sympathique et laisse aussi des traces durables du point de vue de la technique publicitaire.

Traitement consécutif et demande; si le jeune semble intéressé et convient, il vaut éventuellement la peine de s'adresser à nouveau à lui après quelques semaines et lui proposer la place d'apprentissage.

Le point suivant devrait absolument être respecté:

Si l'on constate que, pour quelque raison que ce soit, le métier de boucher n'est pas celui qui convient pour le stagiaire, il faut absolument chercher à en parler avec le jeune et avec ses parents afin de les y rendre attentifs.

Pour toute entreprise, un stage représente des coûts en temps et en argent, et mieux vaut y mettre fin sans tarder que de laisser s'installer des deux côtés des impressions négatives.

Taux indicatifs pour les indemnités des apprentis

Les directives actuelles sur les indemnités des apprentis se trouvent sous:

<http://www.sff.ch/fr/formation/contrat-apprentissage.php>

Adresses utiles

- ☞ Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV
Sihlquai 255
Case postale
8031 Zurich
Tél. 044 250 70 60
Fax 044 250 70 61
info@sff.ch
www.upsv.ch

- ☞ Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
Tél. 033 650 81 81
Fax 033 654 41 94
info@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

- ☞ www.adresses.csfo.ch/ (coordonnées de tous les offices cantonaux de la formation professionnelle et centres d'orientation professionnelle)

- ☞ <http://www.lv.berufsbildung.ch/dyn/1411.aspx> (formulaires de contrat d'apprentissage et autres documents officiels)

- ☞ Sites concernant des places d'apprentissage:
<http://www.sff.ch/fr/association/boucheries-charcuteries.php>
www.kiftontaf.ch (portail pour les postes d'apprentissage)
www.lehrstellenboerse.ch
www.yousty.ch