Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Weiterbildung gibb

Examen professionnel pour Chef d‘exploitation dans l’économie carnée avec brevet fédéral

Cours préparatoire en cours d'emploi

La forme masculine est utilisée dans l'intérêt de la lisibilité du texte. Les énoncés concernent les deux sexes au même titre.

Version du 23.01.2024

Centre de formation UPSV
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 58 521 53 40 · formation@sff.ch

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Weiterbildung gibb

Bienvenue à l'examen professionnel !

C'est formidable que vous ayez de l'intérêt pour l'examen professionnel de chef d'exploitation dans l'économie carnée. Cette brochure contient toutes les informations importantes qui concernent cet examen professionnel.

Comment le titre est-il acquis ?

Le diplôme fédéral de chef d'exploitation en économie carnée s'acquiert par la réussite à l'examen professionnel. Les compétences énumérées dans les descriptions des modules et celles acquises dans la pratique professionnelle sont testées en réseau lors de l'examen professionnel. Les compétences ont été déterminées dans le cadre d'un processus impliquant des praticiens et des experts et sont résumées dans un profil de compétences. L'accent a été mis sur les situations de travail quotidiennes auxquelles un responsable de l'industrie de la viande doit faire face dans l'exercice de sa profession.

Profil professionnel du Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral

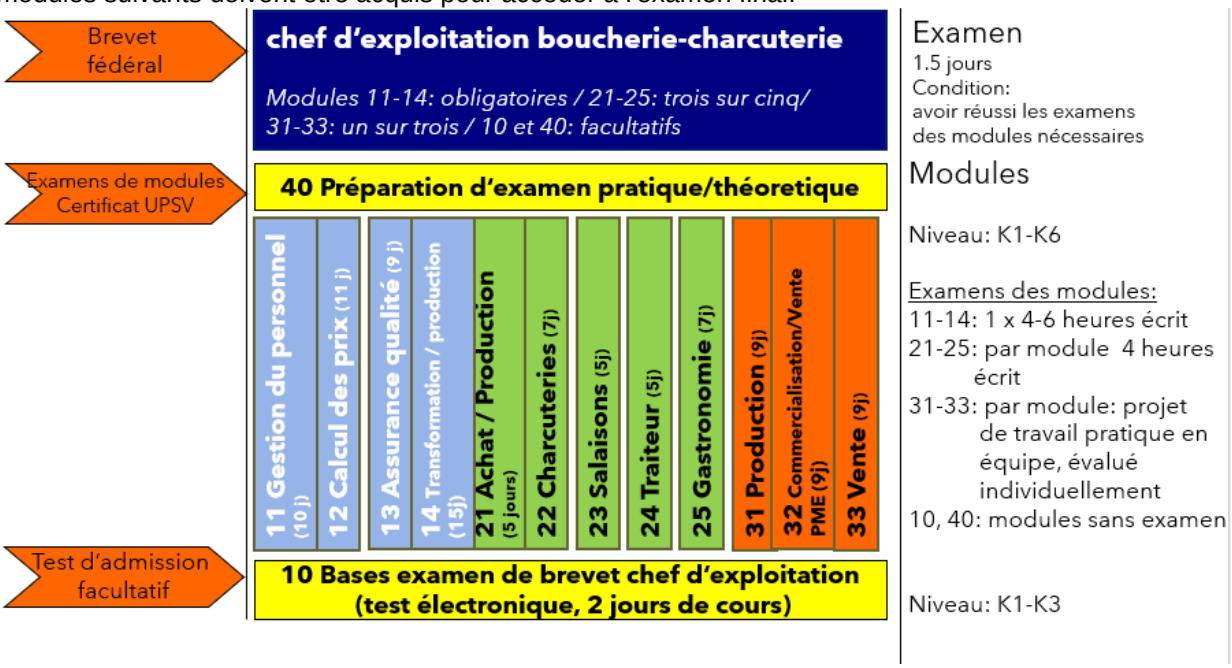
- Il intervient entre son supérieur et les collaborateurs, avec les clients, les fournisseurs et les partenaires dans son domaine de responsabilité. A l'intérieur de celui-ci il veille à l'excellent fonctionnement du travail quotidien tel que prévu.
- Il dispose de connaissances globales dans le domaine de l'économie carnée conventionnelle et durable. Ses compétences vont de la gestion des collaborateurs, en passant par les capacités de gestion d'entreprise et jusqu'à des connaissances approfondies des questions touchant à la viande. Il calcule les prix des produits et des services de l'entreprise, vend et commercialise ceux-ci dans les règles de l'art et contribue à leur transformation et à leur développement. Il dirige la fabrication des produits de charcuterie, de salaison et du service traiteur et participe à leur fabrication. Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral respecte de toute évidence les prescriptions d'hygiène, de qualité, de protection de l'environnement et de sécurité, et il veille à ce que ces prescriptions soient également respectées par tous les collaborateurs dans son département. Dans l'exécution de son travail quotidien, le Chef d'exploitation adopte en tout temps une attitude orientée d'après les besoins du client et une perspective de gestion d'entreprise.
- Il travaille en accord avec ses supérieurs, de manière autonome et responsable. Dans l'exercice quotidien de son travail il assume une importante responsabilité. Ses activités exigent beaucoup d'attention et de toujours penser aux besoins des clients et de l'entreprise. Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral avec des processus standardisés en accord constant avec les collaborateurs et les supérieurs. Il réagit de manière flexible face aux événements imprévus et s'oriente ainsi toujours selon les prescriptions de l'entreprise et de la législation, ainsi que les besoins des acheteurs / clients.
- Par son travail quotidien il contribue à offrir du plaisir et une alimentation de qualité au consommateur. Les métiers de l'économie carnée ont une longue tradition dans la société suisse et la consommation de viande est ancrée dans la culture de ce pays. Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral a le respect de la vie et traite les animaux avec respect. Il prend toutes les mesures qui s'imposent pour protéger les animaux de boucherie du stress et leur éviter les douleurs inutiles. Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral s'engage pour une production de viande économique, sociale et écologiquement durable

Centre de formation UPSV
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 58 521 53 40 · formation@sff.ch

Conditions d'admission
Est admise à l'examen final toute personne qui

a) possède un Certificat fédéral de capacité de boucher-charcutier, Gestionnaire de commerce de détail branche Economie carnée, Technologue en denrées alimentaires, ou un certificat équivalent,
b) dispose d'une expérience professionnelle de trois ans dans l'économie carnée depuis l'obtention d'un certificat selon lettre a)
c) a suivi avec succès le cours de formateur et
d) dispose des certificats de modules nécessaires, resp. des certificats équivalents.
e) a la qualification de chargé de sécurité.

Les modules suivants doivent être acquis pour accéder à l'examen final:



Centre de formation UPSV
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 58 521 53 40 · formation@sff.ch

Contenu des modules
Il y a trois types de modules:

- Les modules 11 à 14 sont **des modules de base obligatoires**. Ils se terminent par un test de fin de module interdisciplinaire par écrit.
- Les modules 21 à 25 sont **des modules à choix obligatoires**. Chaque module à choix se termine à chaque fois par un test de fin de module avec des parties pratique et orale. Pour les examens, je choisis trois modules à choix.
- Les modules 31 à 33 sont des modules d'approfondissement parmi **lesquels le candidat doit en sélectionner au moins un selon ses préférences**. Chaque module d'approfondissement se termine avec un travail de diplôme pratique.

Les compétences professionnelles d'un responsable de la filière viande sont réparties dans les 12 modules suivants, qui sont décrits en quelques mots. Tous les modules représentent les principaux domaines d'activité d'un responsable de l'industrie de la viande.

Module 10 Préparation

a) la préparation individuelle
b) 2 jours de préparation de cours à Spiez

Module de base 11: Direction
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- dirige son secteur d'activité dans un cadre professionnel
- prévoit la planification quotidienne du personnel et du travail dans son secteur
- maîtrise de manière professionnelle les situations difficiles en collaboration avec ses supérieurs et ses collaborateurs
- veille à une culture de communication interactive
- s'implique dans la planification de l'engagement du personnel en étroite collaboration avec les supérieurs
- réalise le cas échéant des formations simples et veille à ce que ses collaborateurs soient toujours complètement informés sur la marche de l'entreprise et réalise le cas échéant des formations simples
- entretient des relations d'affaires avec les fournisseurs et les partenaires de la distribution
- s'investit dans la fonction dirigeante ou de soutien dans les projets de l'entreprise.

Module de base 12: Calcul professionnel
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- collabore étroitement avec le supérieur lorsqu'il s'agit de fixer les prix
- calcule de manière indépendante les prix de ses produits et élabore le calcul de la découpe des viandes
- contribue au processus de préparation du budget pour son propre secteur
- contribue aux préparatifs de la vente et s'informe régulièrement sur les prix pratiqués sur le marché et la disponibilité des marchandises
- adapte les listes des prix de l'entreprise sur la base de l'offre du marché, de la saison, etc. et communique les modifications dans son secteur
- connaît les importants facteurs de coûts à l'intérieur de son secteur, les analyse de manière proactive, en déduit les possibilités d'économies et les communique de manière professionnelle à ses supérieurs.

Module de base 13: Assurance de la qualité
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- veille au respect régulier et consciencieux des prescriptions en matière de qualité, de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité par tous les collaborateurs de son secteur, corrige et améliore lorsqu'il y a des écarts par rapport aux objectifs de ces prescriptions
- s'assure que les ressources d'infrastructure nécessaires sont en tout temps disponibles et qu'un fonctionnement sans faille des machines et appareils de travail est garanti
- organise de manière optimale, en accord avec les supérieurs et les collaborateurs, la réception des marchandises
- vérifie régulièrement, lors de la réception des marchandises et ultérieurement au cours du processus de transformation, les principaux paramètres de qualité.

Module de base 14: Transformation de la viande
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- répartit les matières premières selon les différentes possibilités de transformation
- veille à une gestion experte des matières premières et des produits transformés et affinés
- instruit ses collaborateurs sur le découpage correct, le parage en gros et fin des différents morceaux de viande ainsi que la transformation adéquate des produits et leur commercialisation
- applique de manière conséquente les principes directeurs de l'entreprise, ses valeurs et ses directives
- vérifie régulièrement les éventuelles possibilités d'optimisation dans son propre secteur et met en place si possible les mesures nécessaires à leur mise en œuvre.

Module à choix 21: Achat / Production
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- effectue les achats de manière professionnelle, d'entente avec la direction de l'entreprise
- établit les besoins à moyen terme en viande, produits auxiliaires et additifs
- prépare une planification des activités à court terme et une planification saisonnière
- tient compte des chiffres des exercices précédents et intègre les facteurs saisonniers, les réflexions économiques et les projections dans ses estimations
- compare les produits et les conditions des différents fournisseurs
- adopte toujours une perspective de gestion d'entreprise.

Module à choix 22: Charcuteries
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- produit des charcuteries crues, échaudées et à chaire cuite de manière professionnelle et accompagne en expert tout le processus, jusqu'au conditionnement, épargnant les ressources.
- analyse assez tôt si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont disponibles pour la fabrication des charcuteries correspondantes et, le cas échéant, met sans tarder en place les mesures nécessaires
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits transformés
- planifie la production et calcule les prix

Module à choix 23: Salaisons
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- élabore les produits de salaisons de manière professionnelle et accompagne en expert tout le processus, jusqu'au conditionnement
- analyse assez tôt si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont disponibles pour la fabrication des salaisons correspondantes et, le cas échéant, met sans tarder en place les mesures nécessaires
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits transformés.

Module à choix 24: Traiteur
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- organise la transformation des différents produits et articles traiteurs, prêts à cuire, à poêler et à servir et accompagne en expert tout le processus, jusqu'au conditionnement
- instruit les collaborateurs dans l'utilisation des systèmes de transformation à la machine et/ou industriels et prend si nécessaire les choses en main lui-même
- accompagne et vérifie les processus de fabrication et évalue les produits fabriqués
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits fabriqués.

Module à choix 25: Services gastronomiques
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- exécute divers mandats gastronomiques de toutes sortes selon les besoins des clients, et toujours de manière économique
- planifie, organise et fournit les services correspondants
- prépare pour les différentes occasions une palette attrayante de produits et de services qui répond d'une part de manière optimale aux besoins des clients et tient compte d'autre part des conditions cadre de l'entreprise
- instruit les collaborateurs responsables de chaque étape tels que cuisiniers ou responsables traiteur et leur attribue les mandats
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits utilisés et fabriqués
- après l'exécution du mandat, discute les résultats et les expériences avec le client et organise la facturation
- organise la vente en gros et calcule les prix.

Module de spécialisation 31: Production
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- gère son secteur de manière professionnelle et veille à la réalisation correcte des travaux
- est le spécialiste du secteur « Production » avec des capacités de direction de son secteur
- prend la responsabilité de l'organisation et de l'optimisation du déroulement des travaux dans son secteur
- utilise ses connaissances professionnelles et les indications des clients pour constamment développer des produits et des services dans le secteur de la production
- représente son secteur dans les projets internes
- traite de manière professionnelle les réactions des clients
- lors des négociations, s'efforce constamment d'obtenir des informations précieuses de son interlocuteur afin de les utiliser pour des ventes supplémentaires
- tient compte du plan directeur de l'entreprise, des principes directeurs de l'entreprise et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle en vue de la vente de produits
- forme continuellement ses collaborateurs à l'interne et/ou à l'externe.

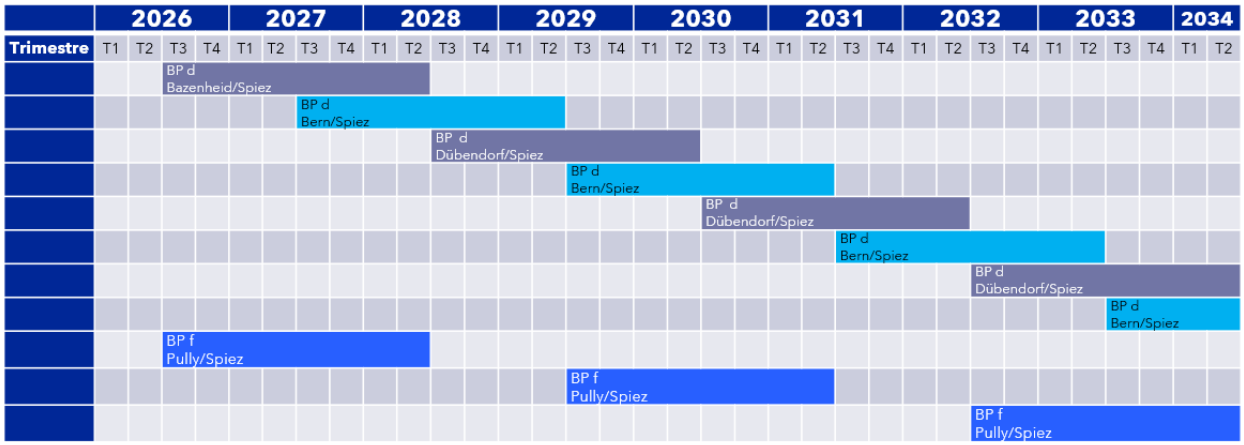
Module de spécialisation 32: Commercialisation / Vente PME
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- gère son département de manière professionnelle et/ou assure le remplacement du directeur/gérant
- est l'allrounder chevronné de l'entreprise avec la capacité de diriger et connaît tous les déroulements dans le détail
- transforme les produits selon les souhaits des clients en tenant compte des aspects économiques
- prend la responsabilité de l'organisation et de l'optimisation des processus dans l'entreprise
- connaît les différences sur les plans qualitatifs et financiers entre la production maison et les achats
- utilise ses connaissances professionnelles et les indications des clients pour constamment développer des produits et des services dans son entreprise
- connaît les diverses caractéristiques des types de clients et les techniques de vente
- oriente l'organisation du magasin et le choix des produits en conséquence
- vend ses produits de manière professionnelle en recourant à des mesures de marketing adaptées à ses canaux de vente et réalise les ventes supplémentaires
- contribue activement à la planification et à la réalisation des mesures de promotion des ventes
- se montre compétent pour tout ce qui touche à la caisse / au trafic des paiements
- traite de manière professionnelle les réactions des clients
- représente son département dans les projets internes
- lors de négociations, s'efforce constamment de trouver des informations précieuses auprès de l'interlocuteur afin de les utiliser pour des ventes supplémentaires
- tient compte du plan directeur de l'entreprise, de ses principes directeurs et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle en vue de la vente de produits
- forme continuellement ses collaborateurs à l'interne et/ou à l'externe.

Module de spécialisation 33: Vente
Le Chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral…

- gère les ventes de son entreprise de manière professionnelle
- a du talent pour la vente et sait convaincre dans ses contacts avec les clients
- est un vendeur capable de diriger l'entreprise et qui connaît toutes les procédures dans le détail
- transforme les produits selon les souhaits des clients et/ou le potentiel de vente envisageable en tenant compte des aspects économiques
- prend la responsabilité de l'organisation et de l'optimisation des processus de son secteur de vente
- connaît les différences sur les plans qualitatifs et financiers entre la production maison et les achats
- utilise ses connaissances professionnelles et les indications des clients pour constamment développer des produits et des services
- connaît les diverses caractéristiques des types de clients, les techniques de vente et la philosophie de vente au détail
- oriente sa palette d'offres de manière conséquente selon les besoins en tenant compte des conditions spécifiques à l'entreprise et réalise des ventes supplémentaires
- commercialise et vend les produits du magasin de manière professionnelle au point de vente, au téléphone et en extérieur
- se montre compétent pour tout ce qui touche à la caisse / au trafic des paiements
- traite les réactions des clients de manière professionnelle et conformément aux conditions spécifiques à l'entreprise
- lors de négociations, s'efforce constamment de trouver des informations précieuses auprès de l'interlocuteur afin de les utiliser pour des ventes supplémentaires
- met en œuvre de manière professionnelle les mesures de promotion des ventes avec ses collaborateurs
- tient compte du plan directeur de l'entreprise, de ses principes directeurs et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle en vue de la vente de produits
- forme continuellement ses collaborateurs à l'interne et/ou à l'externe.

Quelles sont les dates?
Normalement, les cours ont lieu le mercredi, soit à Pully (45 jours d'école). Les horaires des cours sont les suivants : 08.20 - 11.40 et 12.45 - 16.00. La durée des cours est de 45 minutes.



Les modules à option et de spécialisation ont lieu au centre de formation UPSV Spiez.
Les modules 21 à 25 ont lieu entre janvier et juillet (2e semestre).
Les modules 31 à 33 ont lieu en automne (3e semestre).

Examen des modules
Les candidats doivent passer au total 5 tests de fin de module. Tous ces tests sont évalués chaque fois comme « réussi » (note minimale 4) ou « échoué » (note inférieure à 4). Le certificat que le module a été réussi est la condition pour l'admission à l'examen professionnel fédéral. Les modules de base 11 - 14 sont examinés à l'aide d'une analyse écrite d'un cas spécifique. Les modules facultatifs sont évalués par un examen écrit à la fin de chaque module. En revanche, les modules de spécialisation 31 - 33 sont évalués par un travail pratique sur un projet réalisé par le candidat et un collègue candidat.
Tous les examens des modules sont évalués sur la base de critères établis.

Tous les tests de fin de module sont évalués sur la base des critères établis. Les résultats sont relevés dans une attestation. Chaque attestation doit être présentée lors de l'inscription à l'examen professionnel.

À quoi ressemble l'examen fédéral qui suit?

No.	Partie de l'examen	Déroulement	Temps	Pondération
1	Etude d'un cas par écrit du module de base 11 -14	écrit	4h	x 1
2	Journée de travail pratique, comprenant 4 modules d'examen:	pratique et oral	environ 12h	x 2
P1 – P4	**Bloc d'examen brevet fédéral 1 – 4 :** Exercices pratiques de 3 modules à choix 21– 25 et 1 module 31-33 y compris entretien professionnel (questions sur les modules, modules de base 11 – 14 et le module de spécialisation choisi 31 – 33)		environ 3h chacun	

Combien coûte l'examen professionnel ?

Quoi	Combien CHF	Quand
Documentations obligatoires	1'078	Début
Module 11 – 14	17'500	1/3 par semestre
Module choisi incl. repas, nuitée et examen de module		
Module 21 + 23	6'524	Semestre 2
Module 22 + 24 + 25	9'786	Semestre 2
Module de spécialisation incl. repas, nuitée et examen de module		
Module 31 – 33 par module	5'340	Semestre 3
Module 40 (préparation à l'examen final) incl. repas, nuitée et examen de module	2'583	Semestre 3
Divers cours obligatoires	Ca. 600	
Inscription à l'examen du brevet fédéral	2'000	Semestre 3
Situation janvier 2025		

Les diplômés sont soutenus financièrement par la Fondation Herrmann Herzer, la Confédération et l'UPSV.

De qui	Combien CHF	Quand
Coût total	Env. 41'000	Cursus de formation
Subventions fédérales SEFRI	-9'500	Examen brevet fédéral
Fondation Hermann Herzer	-10'000	Début du 1er et du 3ème semestre
UPSV	-5'000	Fin du cursus
Coûts totaux après soutien financier	16'500	

Centre de formation UPSV
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 58 521 53 40 · formation@sff.ch

Soutiens supplémentaires possibles

De qui	Combien CHF	Critère
Employeur	selon contrat de formation	
ASPB	Jusqu'à 1'000	Membres APSB
Association cantonale / fonds de formation cantonal	selon règlement cantonal	
UPSV	selon entente	Prêt sans intérêt
Armée Suisse	Jusqu'à 11'500	A partir du grade de sous-officier supérieur
Fondation Hermann Herzer	jusqu'à x'000.	Meilleur diplôme brevet fédéral
Assurance des Métiers	Jusqu'à 10'000 + 50% 1er année	Pour les jeunes entrepreneurs qui reprennent une entreprise

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Weiterbildung gibb

Liste de contrôle des carrières

Avant de choisir une formation complémentaire

- ☐ Obtenir des informations (par exemple internet, brochures, entretien de conseils personnalisés, séances de sensibilisation et d'information, recommandations personnelles)
- ☐ Tenir compte des raisons et de la motivation pour une formation continue lors de la prise de décision
- ☐ Les coûts financiers et l'investissement en temps sont-ils proportionnels aux avantages personnels et professionnels attendus ?
- ☐ Les connaissances requises sont-elles acquises ? Comment compléter ou réactualiser ?

Dans l'entreprise

- ☐ Informer les responsables de la formation continue prévue et préciser si l'entreprise est prête à fournir un soutien (par exemple : mandats, tâches qui peuvent être utilisés pour la formation, possibilité de pratiquer, si nécessaire renforcement de sa propre fonction, arrangement de suppléance, prise en charge des coûts en tout ou en partie)
- ☐ Est-il possible d'occuper le poste souhaité dans l'entreprise ?
- ☐ Les absences nécessitent-elles des mesures organisationnelles dans l'entreprise ?

Finances

- ☐ En plus des coûts de formation, prévoyez également un budget pour le matériel (PC / ordinateurs portables / imprimantes), le petit matériel, la nourriture et le logement hors de la maison, les frais de voyage, les excursions, les frais d'impression spéciaux, etc. ainsi que la perte de revenus éventuelle et les vacances non payées.
- ☐ Clarifiez le droit et le montant de l'aide financière (voir tableaux UPSV)

Privé / environnement / temps et soutien

- ☐ Y a-t-il suffisamment de temps disponible pour la formation prévue ?
- ☐ Comment la famille et le partenaire se positionnent-ils par rapport à la formation prévue ?
- ☐ Comment concilier les obligations sociales, le travail et la formation continue ?
- ☐ Les devoirs, le développement du projet, la formation en groupe peuvent-ils être faits à la maison ou temporairement au travail ?
- ☐ Les infrastructures nécessaires et la tranquillité sont-elles disponibles ?
- ☐ Comment les vacances scolaires, le service militaire, les pompiers, les obligations de club/société, le sport et d'autres passe-temps peuvent-ils être pris concrètement dans la planification ? D'autres hobbies éventuels sont-ils également pris en compte ?

Centre de formation UPSV
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 58 521 53 40 · formation@sff.ch