

**Annexe 1**  
**aux**  
**DIRECTIVES**  
pour l'examen professionnel supérieur  
de maître boucher-charcutier / maître bouchère-  
charcutière

# Matière de l'examen

## Contenu

1. Compétences professionnelles
2. Objectif général Travail de diplôme
3. Objectif général Finances et Comptabilité
4. Objectif général Problèmes spécifiques à la branche
5. Compétences méthodologiques
6. Compétences sociales et personnelles

## **1. Compétences professionnelles**

Les compétences professionnelles permettent aux lauréates / aux lauréats de l'examen professionnel supérieur de satisfaire aux exigences supérieures dans son domaine professionnel et aux exigences les plus élevées comme chef / cheffe d'entreprise. Le candidat / la candidate doit démontrer en particulier qu'il / elle est capable de planifier, concevoir et conduire avec succès, selon les principes de la gestion d'entreprise, une exploitation de l'économie carnée. En ayant recours aux différentes compétences et domaines professionnels, il / elle doit préparer un concept complet d'entreprise (businessplan) qui tienne compte des aspects écologiques et éthiques. Ce faisant, sa réflexion et son action en réseau doit avoir recours à l'ensemble des compétences nécessaires pour la réussite. Il faut placer également un accent sur les aspects d'ordre financier (finances et comptabilité) d'une gestion d'entreprise tournée vers le succès. Les facteurs d'influence et de succès dans la perspective d'une activité pratique en relation avec les tendances de la gestion d'entreprise dans l'économie carnée globale forment, sous le mot clé « Problèmes spécifiques à la branche », le troisième point fort de la formation.

### **1.1 Objectifs**

Les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs concrétisent les compétences professionnelles exigées à l'occasion de l'examen. Ces dernières décrivent et justifient les différents secteurs. Les objectifs particuliers concrétisent les objectifs généraux et décrivent les dispositions, attitudes ou caractéristiques de comportement. Avec les objectifs évaluateurs, les objectifs particuliers sont à leur tour traduits dans un comportement concret.

### **1.2 Compétences**

Avec les compétences professionnelles telles que formulées, on met aussi en avant les compétences méthodologiques, sociales et personnelles.

## **2. Objectif général Travail de diplôme**

La gestion d'une entreprise dans l'économie carnée suisse exige, de ceux qui détiennent les responsabilités, des compétences très élevées et complètes. C'est ainsi qu'il faut non seulement des capacités d'action en réseau dans tous les domaines de la direction moderne d'une entreprise, resp. des secteurs professionnels spécifiques à la branche, mais aussi des compétences humaines, éthiques et écologiques.

### **2.1 Objectif particulier Travail de diplôme**

Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont capables de préparer un document très complet sur un sujet imposé.

#### **Objectifs évaluateurs :**

- 2.1.1. Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières préparent un travail de diplôme qui respecte par sa forme les directives et indications spécifiques.
- 2.1.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières respectent les conditions cadre pour les travaux écrits, tiennent compte de la construction correcte et de la structure, appliquent partout les prescriptions légales pour les citations.
- 2.1.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières appliquent comme il se doit l'indication des sources dans le cadre d'une bibliographie.
- 2.1.4 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières préparent un plan complet du travail de diplôme et écrivent, resp. rédigent, le texte correctement.

### **2.2 Objectif particulier Confirmation de l'auteur**

Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières préparent leur travail de diplôme de manière autonome et sous leur propre responsabilité.

#### **Objectifs évaluateurs :**

- 2.2.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières confirment par écrit qu'ils ont préparé leur travail de diplôme de manière autonome.
- 2.2.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières confirment par écrit qu'ils ont préparé leur travail de diplôme sans assistance non autorisée.

### **2.3 Objectif particulier Contenus du travail de diplôme**

Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières établissent en règle générale un Businessplan complet pour « leur » future entreprise. Dans des cas exceptionnels, la commission d'examen peut attribuer à un candidat / une candidate un travail de diplôme avec un autre sujet.

### Objectifs évaluateurs :

- 2.3.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières préparent un Businessplan avec une analyse de base consolidée de l'entourage direct et indirect de l'entreprise.
- 2.3.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières préparent un credo, resp. un modèle, orienté sur leur personne et sur l'entreprise en question.
- 2.3.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières élaborent les politiques qui correspondes aux secteurs suivants :
- politique des collaborateurs
  - politique financière
  - politique organisationnelle
  - politique de marketing
  - politique d'acquisition
  - politique de la production et/ou des produits
  - politique de la qualité
  - politique de l'environnement
  - politique de sécurité
- 2.3.4 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières élaborent les objectifs qui correspondant aux différentes politiques sectorielles.
- 2.3.5 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières disposent d'un concept complet au moins dans les secteurs suivants :
- garantie de la qualité - concept HACCP
  - sécurité et protection de la santé au poste de travail « SPST »

### 2.4 Objectif particulier Présentation du travail de diplôme

Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières présentent « leur » travail de diplôme devant une équipe d'experts sous la forme d'un petit exposé de 20 minutes au minimum et de 30 minutes au maximum.

### Objectifs évaluateurs :

- 2.4.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières maîtrisent les bases d'une rhétorique convaincante qui les conduit au succès.
- 2.4.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont en mesure d'organiser et de présenter un exposé de sorte à respecter les délais prévus (durée minimale et maximale de parole).
- 2.4.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières ont recours à de moyens auxiliaires méthodiques et didactiques pour soutenir leur exposé de manière efficace et claire.
- 2.4.4 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont en mesure de présenter oralement le contenu de leur travail de diplôme de manière concrète, compréhensible et complète.

## 2.5 Objectif particulier Défense du travail de diplôme

Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont capables de défendre leur travail de diplôme de manière convaincante, claire et compréhensible.

### Objectifs évaluateurs :

- 2.5.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières répondent aux questions de l'équipe d'experts sur le travail de diplôme de manière calme, claire et convaincante.
- 2.5.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières se présentent devant l'équipe des experts avec assurance et conviction, mais sans arrogance. Ils convainquent par leur attitude à la fois modeste et assurée.
- 2.5.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières répondent à toutes les questions sur le travail de diplôme de manière correcte, approfondie et complète.

### **3. Objectif général Finances et Comptabilité**

Un calcul des coûts fait dans les règles et dans l'optique du succès, depuis l'approvisionnement jusqu'aux ventes, est décisif pour l'avenir à long terme de l'entreprise. Un projet de compte de résultat détaillé, qui doit concilier en les anticipant les dépenses de l'entreprise avec le résultat d'exploitation, est un instrument essentiel pour y parvenir. Au moyen de chiffres indicatifs et répétitifs relevés avec précision sur les différents facteurs internes à l'entreprise, la direction obtient des indications directes de gestion et d'orientation qui lui permettent de mener l'entreprise vers le succès. Une application des impôts respectueuse des lois permet, dans le secteur de la TVA en particulier, d'optimiser la rentabilité de l'entreprise. L'analyse compétente des bilans et des comptes de résultat, associée aux conclusions que l'on peut en tirer, mène vers une compétence de gestion économique orientée vers le succès.

#### **3.1 Objectif particulier Taxe sur la valeur ajoutée**

Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont capables d'appliquer correctement les différents taux pratiqués en matière fiscale et de les coordonner aux prestations réalisées.

##### **Objectifs évaluateurs :**

- 3.1.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières appliquent, conformément à la loi, la déduction de l'impôt perçu en amont sur les achats effectués sur le marché des acquisitions, en particulier celui de la production primaire.
- 3.1.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières appliquent correctement les taux pratiqués en matière fiscale dans la vente et savent calculer correctement les différents taux.
- 3.1.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont capables de définir correctement leurs prestations orientées vers le marché des ventes en relation avec la loi sur la TVA et d'appliquer le taux correspondant.

#### **3.2 Objectif particulier Calcul des prix du marché des acquisitions**

Le calcul des prix des matières premières, resp. des acquisitions, forme la base du succès commercial de l'entreprise.

##### **Objectifs évaluateurs :**

- 3.2.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières connaissent en particulier le calcul des coûts des produits issus de la production primaire.
- 3.2.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont capables d'appliquer les prescriptions légales pour un calcul orienté vers la réussite.
- 3.2.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières respectent consciencieusement les prescriptions des différentes lois et ordonnances.

### 3.3 Objectif particulier Projet de compte de résultat

Combiner de manière optimale les moyens de production à utiliser représente une des clés du succès commercial.

#### Objectifs évaluateurs :

- 3.3.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières conduisent « leur » entreprise sur la base d'un projet de compte de résultat prévoyant.
- 3.3.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières structurent « leur » comptabilité selon les dimensions nécessaires à l'entreprise en créant ou en installant des centres de profit adéquats.

### 3.4 Objectif particulier Chiffes indicatifs de l'entreprise

La gestion commerciale de l'entreprise se fait entre autres en ayant recours à des chiffres indicatifs de l'entreprise.

#### Objectifs évaluateurs :

- 3.4.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières utilisent le chiffre indicatif « Marge escomptée dans les différents secteurs du chiffre d'affaires selon les catégories de marges ». Ils évaluent ainsi, resp. prévoient, la probable situation du bénéfice brut.
- 3.4.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières connaissent le chiffre indicatif pour « leurs » frais de personnel. Ils gèrent ainsi l'engagement du personnel dans l'entreprise.
- 3.4.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières calculent régulièrement les chiffres indicatifs des possibilités pour « leur » entreprise en matière de dépenses pour l'espace et autres installations.
- 3.4.4 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières peuvent tirer des chiffres indicatifs de l'entreprise qu'ils ont calculés les conclusions qui s'imposent pour la réussite de l'entreprise.

### 3.5 Objectif particulier Analyse de bilans et comptes de résultat

L'analyse fondée des bilans et comptes de résultat représente la base nécessaire pour prendre des décisions en matière de gestion d'entreprise.

#### Objectifs évaluateurs :

- 3.5.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières analysent les bilans de manière fondée et approfondie.
- 3.5.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières analysent les comptes de résultat de manière fondée et approfondie.



- 3.5.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont en mesure de tirer de leurs analyses du bilan, resp. du compte de résultat, les conclusions qui s'imposent pour se diriger vers le succès.
- 3.5.4 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières peuvent appliquer ces connaissances dans l'entreprise pour la conduire au succès.

#### **4. Objectif général Problèmes spécifiques à la branche**

(Cette partie de l'examen est élaborée de manière autonome)

L'observation permanente des développements et influences de l'économie suisse de la viande, resp. de sa « propre » entreprise, en matière politique, économique, écologique, éthique et sociale permet à la cheffe / au chef d'entreprise de reconnaître sans tarder les tendances qui doivent être mises en place dans l'entreprise, resp. selon lesquelles celle-ci doit s'orienter. Une gestion d'entreprise prévoyante et responsable reconnaît assez tôt les facteurs d'influence globaux, régionaux et locaux et agit de manière proactive.

##### **4.1 Objectif particulier Observations permanentes**

Les développements globaux, régionaux et locaux les plus divers influencent directement ou indirectement la marche de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs :

- 4.1.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières observent constamment les évolutions globales qui peuvent éventuellement avoir une influence sur leur « propre » entreprise.
- 4.1.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières observent constamment les évolutions régionales qui peuvent éventuellement avoir une influence sur leur « propre » entreprise.
- 4.1.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières observent constamment les évolutions locales qui peuvent éventuellement avoir une influence sur leur « propre » entreprise.
- 4.1.4 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont en mesure de pondérer les évolutions de l'environnement global, régional ou local et de les interpréter dans la perspective de la gestion de leur « propre » entreprise.
- 4.1.5 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont capables d'appliquer les facteurs de développement externes dans leur « propre » entreprise selon la situation.

##### **4.2 Objectif particulier Gestion d'entreprise prévoyante et responsable.**

On attend d'une jeune cheffe d'entreprise / d'un jeune chef d'entreprise qu'elle / il gère son entreprise de manière prévoyante et responsable selon les principes les plus récents et modernes.

Objectifs évaluateurs :

- 4.2.1 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières gèrent « leur » entreprise de façon prévoyante en reconnaissant assez tôt les tendances et nouveautés qui sont importantes, et ils les mettent en pratique dans « leur » entreprise.

- 4.2.2 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières se montrent responsables dans la gestion de « leur » entreprise en agissant de manière éthique, sociale et « politically correct ».
- 4.2.3 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières appliquent de manière conséquente les principes de la gestion moderne d'entreprise.
- 4.2.4 Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières conduisent « leur » entreprise dans une perspective globale en introduisant dans la gestion quotidienne les aspects, resp. les tendances, politiques, économiques, écologiques, éthiques et sociaux.

## **5. Compétences méthodologiques**

Les compétences méthodologiques permettent aux maîtres bouchères-charcutières, resp. aux maîtres bouchers-charcutiers, une gestion d'entreprise efficace et ciblée.

### **5.1. Techniques de travail et résolution de problèmes**

Pour pouvoir résoudre les tâches de gestion et d'orientation, resp. les problèmes qui se présentent, il faut une méthode de travail claire, structurée et systématique. C'est pourquoi les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières ont recours aux outils, instruments et moyens auxiliaires qui peuvent les aider de manière optimale dans leurs tâches de gestion et d'orientation.

### **5.2 Penser et agir en réseau**

Au niveau de la direction d'une entreprise, les actions et processus ne peuvent pas être considérés de manière isolée. Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont conscients des conséquences de leur activité à la tête de l'entreprise, ils déploient leurs compétences de manière interactive pour favoriser le succès de l'entreprise.

### **5.3 Stratégie d'information et de communication**

Dans la gestion moderne d'une entreprise, l'information et la communication, tant à l'interne qu'à l'externe, sont devenues un véritable facteur de réussite. Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières informent, resp. communiquent, de manière proactive selon les besoins. Ils sont conscients qu'ils ont l'obligation de fournir des informations et de communiquer, mais aussi le devoir de retenir parfois des informations et communications.

### **5.4 Stratégies d'apprentissage pour se former tout au long de la vie**

Apprendre, resp. « désapprendre », la vie durant prend toujours plus d'importance si l'on veut être à la hauteur des changements des exigences qui s'adressent au chef d'entreprise. Il faut toujours acquérir, introduire, reprendre et adapter de nouvelles connaissances et compétences ; mais il faut aussi savoir « désapprendre » les anciens savoirs et les compétences dépassées. Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont conscients de cette problématique et réagissent activement.

### **5.5 Techniques de créativité**

Être ouvert à ses propres idées et à celles des autres, peu conventionnelles ou nouvelles, est une compétence importante pour contribuer à trouver des solutions. Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières sont capables d'accepter des nouveautés peu conventionnelles, et de les adapter à leur « propre » activité, resp. à leur « propre » entreprise.

## **5.6 Techniques de communication et de présentation**

Le succès d'un directeur ou d'un chef d'entreprise est déterminé pour l'essentiel par sa manière de présenter ses idées, concepts, exigences ou directives. Les maîtres bouchers-charcutiers / maîtres bouchères-charcutières maîtrisent complètement les techniques de communication et les modes de présentation. Ils engagent de manière efficace et ciblée les outils méthodologiques et didactiques.

## **6. Compétences sociales et personnelles**

Les compétences sociales et personnelles permettent au directeur / directrice, resp. chef / cheffe d'entreprise, d'assumer de manière complète et assurée les différentes situations de la gestion d'entreprise. Grâce à ces compétences, il / elle peut maîtriser des situations exigeantes et complexes sur les plans professionnel, humain et personnel.

### **6.1 Autonomie et responsabilité**

Les directeurs / directrices, resp. chefs / cheffes d'entreprise, sont responsables pour l'ensemble de l'entreprise. Ils sont disposés à organiser activement « leur » entreprise, à l'optimiser et à prendre de manière totalement autonome des décisions (qui peuvent parfois être impopulaires). Ils agissent consciencieusement et de manière responsable en pensant à l'avenir.

### **6.2 Comportement éthique**

Une attitude éthique correcte dans la gestion d'entreprise à tous ses niveaux est d'une importance extrême. Les directeurs / directrices, resp. chefs / cheffes d'entreprise, agissent selon des principes éthiques très élevés dans le cadre de la gestion de l'entreprise. Ils accordent un poids particulier au traitement des animaux de boucherie.

### **6.3 Esprit critique**

Dans le cadre de la gestion d'entreprise, diverses personnes sont associées à l'entreprise à différents niveaux hiérarchiques et à des degrés de liaison différents (consommateurs/trices, clients/es, resp. collaborateurs/trices, etc.). Toutes ces personnes ont des conceptions et des opinions différentes, voire divergentes. Les directeurs / directrices, resp. chefs / cheffes d'entreprise, sont conscients de cette situation hétérogène et réagissent de manière réfléchie, disciplinée et calme. Ils acceptent d'autres points de vue ou opinions, discutent avec pertinence et contribuent à élaborer des solutions constructives.

### **6.4 Présentation – fonction de modèle**

Les directeurs /directrices, resp. chefs / cheffes d'entreprise, sont conscients de leur rôle de modèle et agissent aussi en conséquence. Ils montrent toujours le bon exemple, se montrent sûrs d'eux et disciplinés et, par leur exemple, ils influencent l'ensemble de l'équipe de collaborateurs, resp. lui donnent une empreinte positive.

### **6.5 Capacité de résistance**

Les directeurs / directrices, resp. chefs / cheffes d'entreprise, sont conscients de leur grande responsabilité et de l'envergure de celle-ci. Ils sont en mesure de fournir des efforts et abordent avec calme et de manière réfléchie les tâches et les responsabilités qui se présentent, savent les déléguer selon la situation et surveillent leur exécution. Ils gardent une vue d'ensemble même dans les situations critiques.