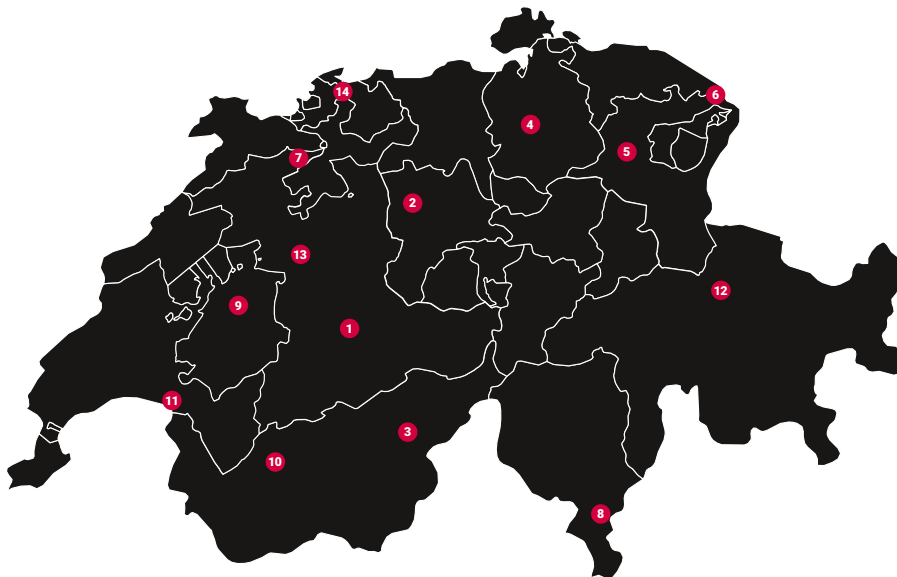




Les métiers de la branche carnée

Ecoles professionnelles et Centre de formation UPSV



| | | |
|--|-------------------------|----------------|
| 1 Centre de formation UPSV | Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez |
| 2 Berufsbildungszentrum Wirtschaft, Informatik, Technik | Schlossfeldstrasse 8 | 6130 Willisau |
| 3 Berufsfachschule Oberwallis | Kettelstrasse 14 | 3900 Brig-Glis |
| 4 Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ | Ausstellungsstrasse 44 | 8090 Zürich |
| 5 BWZT Toggenburg | Bahnhofstrasse 29 | 9630 Wattwil |
| 6 BZ Berufs- und Weiterbildungszentrum | Feldmühlestrasse 28 | 9400 Rorschach |
| 7 Ceff ARTISANAT | Rue Pré Jean-Meunier 1 | 2740 Moutier |
| 8 CPT Treveno | Via Treveno 25 | 6952 Canobbio |
| 9 Ecole professionnelle artisanale et industrielle EPAI | Derrière-les-Remparts 5 | 1700 Fribourg |
| 10 Ecole professionnelle commerciale et artisanale EPCAs | Avenue de France 25 | 1950 Sion |
| 11 Ecole Professionnelle de Montreux | Avenue Rousseau 3 | 1815 Clarens |
| 12 Gewerbliche Berufsschule Chur | Scalettastrasse 33 | 7000 Chur |
| 13 gibb Berufsfachschule Bern | Bümplizstrasse 45 | 3027 Bern |
| 14 Berufsbildungszentrum Baselland | Gründenstrasse 46 | 4132 Muttenz |

Orientation

Production

Dans l'orientation Production, tu apprendras tout ce qu'il faut savoir pour abattre, découper et désosser dans les règles de l'art, et cela en lien avec les prescriptions légales et les principes de l'éthique envers les animaux.

.....

Orientation

Transformation

Dans l'orientation Transformation, tu apprendras tout ce qu'il faut savoir sur la production des différentes sortes de saucisses, jambons, viandes séchées, plats du jour et bien plus encore – l'accent est mis sur la préparation de produits prêts à la vente.

.....

Orientation

Commercialisation

Dans l'orientation Commercialisation, tu deviendras un vrai pro de la préparation de plateaux de viande froide, de mets prêts à cuisiner et d'articles traiteur. Par ailleurs tu organiseras le comptoir de vente de façon attrayante, conseilleras les clients et seras actif dans la vente.

.....

Bouchère-charcutière/ Boucher-charcutier AFP

Cette formation est orientée sur la pratique et les attentes scolaires sont adaptées en conséquence. La formation initiale en deux ans permet d'obtenir une Attestation fédérale de formation professionnelle. Les domaines spécifiques de formation sont Production et transformation ou Préparation et vente.

.....

Avons-nous éveillé ton appétit pour le métier de tes rêves ?

Sur swissmeatpeople.ch tu trouveras beaucoup plus d'informations sur ta formation. Swiss Meat People est une marque de:



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



swissmeatpeople.ch

Avons-nous
éveillé ton intérêt?

**Pour en savoir plus
rends-toi sur
swissmeatpeople.ch**





Souhaites-tu associer
activité manuelle et
créativité?

Es-tu un grand amateur
de viande et veux-tu tout
savoir?

Alors, un métier dans le
secteur de la viande pourrait
te passionner.



Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier CFC orientation Production

Conditions

- Intérêt à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
- Aimer bien manger et cuisiner
- Etre sensible à la propreté et à l'hygiène
- Avoir le sens des responsabilités
- Etre habile de ses mains
- Comprendre le côté technique
- Bonne constitution physique (travailler dans des locaux réfrigérés)
- Bonnes connaissances de la langue nationale de la région

Durée

- 3 ans

Possibilités d'évolution

- Maturité professionnelle
- Examen professionnel (EP)
p.ex. Cheffe/chef d'exploitation dans l'économie carnée
- Examen professionnel supérieur (EPS),
p.ex. Maître bouchère-charcutière/Maître boucher-charcutier
- Formations complémentaires dans la branche de la viande et des denrées alimentaires
p.ex. Technicien de la viande

Comme bouchère-charcutière/boucher-charcutier tu prépares des produits délicieux à partir de la viande – et cela implique planifier et organiser les différentes étapes dans le respect de l'hygiène et de la sécurité au travail. Lors de ton travail avec la viande tu peux laisser libre cours à tes idées – découvre les innombrables possibilités de préparer la viande.

Si tu choisis l'orientation Production, tu apprends tout ce qu'il faut savoir pour abattre, découper et désosser dans les règles de l'art, et cela en lien avec les prescriptions légales et les principes de l'éthique envers les animaux. Certains morceaux de viande sont préparés directement pour la vente ou transformés en produits tels que le jambon. Tu apprends aussi comment on fabrique les saucisses, toujours dans le but de mettre en valeur de façon optimale l'animal en entier.



Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier CFC orientation Transformation

Si tu choisis l'orientation Transformation, tu apprendras tout ce qu'il faut savoir sur la production des différentes sortes de saucisses, jambons, viandes séchées, plats du jour et bien plus encore – l'accent est mis sur la préparation de produits prêts à la vente. Et lors des différentes étapes du travail tu utilises des machines dont certaines sont compliquées. Un comportement aimable et une attitude ouverte sont par ailleurs essentiels pour conseiller de manière compétente les clients lors de la vente.



Conditions

- Intérêt à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
- Aimer bien manger et cuisiner
- Etre sensible à la propreté et à l'hygiène
- Avoir le sens des responsabilités
- Habilité manuelle
- Comprendre le côté technique
- Bonne constitution physique (travailler dans des locaux réfrigérés)
- Bonnes connaissances de la langue nationale de la région
- Aimer le contact avec les clients

Durée

- 3 ans

Possibilités d'évolution

- Maturité professionnelle
- Examen professionnel (EP), p.ex. Cheffe/chef d'exploitation dans l'économie carnée
- Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex. Maître bouchère-charcutière/ Maître boucher-charcutier
- Formations complémentaires dans la branche de la viande et des denrées alimentaires p.ex. Technicien de la viande

Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier CFC orientation Commercialisation

Conditions

- Intérêt à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
- Aimer bien manger et cuisiner
- Etre sensible à la propreté et à l'hygiène
- Avoir le sens des responsabilités
- Habileté manuelle
- Comprendre le côté technique
- Bonne constitution physique (travailler dans des locaux réfrigérés)
- Bonnes connaissances de la langue nationale de la région

Durée

- 3 ans

Possibilités d'évolution

- Maturité professionnelle
- Examen professionnel (EP)
p.ex. Cheffe/chef d'exploitation dans l'économie carnée
- Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex.
Maître bouchère-charcutière/
Maître boucher-charcutier
- Formations complémentaires dans la branche de la viande et des denrées alimentaires,
p.ex. Technicien de la viande

Si tu choisis l'orientation Commercialisation, tu deviendras un vrai pro de la préparation de plateaux de viande froide, de mets prêts à cuisiner et d'articles traiteur. Par ailleurs tu organiseras le comptoir de vente de façon attrayante et seras actif dans la vente, conseilleras et serviras la clientèle de manière aimable et compétente. Il faudra aussi informer sur l'origine et l'utilisation des différents produits et donner des idées pour la composition des menus et la préparation. Les éléments du catering complètent cette formation.



Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier AFP

Comme bouchère-charcutière/boucher-charcutier AFP tu prépares des produits délicieux à partir de la viande – et cela implique planifier et organiser les différentes étapes dans le respect de l'hygiène et de la sécurité au travail. Découvre les innombrables possibilités de préparer et présenter la viande – et à la fin de la journée tu vois toujours ce que tu as accompli. Un comportement aimable et accueillant est également important lorsqu'il s'agit de conseiller la clientèle dans le magasin. Les bouchères-charcutières/bouchers-charcutiers AFP ont deux domaines spécifiques à disposition:

Production et transformation

Dans le domaine spécifique Production et transformation tu travailles dans une entreprise artisanale ou industrielle de transformation de la viande, découpes les carcasses des animaux abattus et retires les os. Il s'agit là d'un travail à faire avec soin et propreté. Certains morceaux de viande sont préparés directement pour la vente. Tu emballes, étiquettes et stockes la viande et collabores à la fabrication de saucisses et autres produits à base de viande. Grâce à la salaison et/ou au fumage, tu permets de mieux conserver les morceaux de viande, toujours dans le but de mettre en valeur l'animal en entier.

Préparation et vente

Dans le domaine spécifique Préparation et vente tu prépares la viande pour la vente. Tu élaborés des plateaux de viande froide, prépares des articles traiteur et les emballes. Tu connais les différents morceaux de viande et sais comment il faut les préparer. Au magasin, tu présentes les produits et sers la clientèle.

Conditions

- Intérêt à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
- Aimer bien manger et cuisiner
- Habileté manuelle
- Etre sensible à la propreté et à l'hygiène
- Bonne santé et résistance physique
- Capacité à travailler en équipe
- Connaissances du français

Durée

- 2 ans

Possibilités d'évolution

- Bouchère-charcutière/
boucher-charcutier CFC



Maturité professionnelle

Conditions

- Contrat d'apprentissage valable pour un apprentissage de 3 ou 4 ans avec CFC
- L'entreprise formatrice propose une maturité professionnelle

Durée

- Pendant la formation professionnelle de base (MP1) aussi long que l'apprentissage
- Après avoir terminé la formation professionnelle initiale (MP2) : 1 à 2 ans

Possibilités d'évolution

- Examen professionnel (EP)
p.ex. Cheffe/chef d'exploitation dans l'économie carnée
- Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex.
Maître bouchère-charcutière/
Maître boucher-charcutier
- Formations complémentaires dans la branche de la viande et des denrées alimentaires
p.ex. Technicien de la viande
- Accès sans examen préalable aux études dans un domaine proche d'une haute école spécialisée
- Avec l'examen complémentaire passerelle Accès à une haute école universitaire HEU ou une haute école pédagogique HEP

La maturité professionnelle est un diplôme fédéral reconnu qui allie les connaissances professionnelles avec un approfondissement de la culture générale. La maturité professionnelle représente par conséquent une base pour accéder aux écoles du tertiaire et vers de nombreuses formations continues. La formation peut se faire pendant ou après avoir obtenu le Certificat fédéral de capacité CFC.

Les détenteurs d'une maturité professionnelle ont la possibilité d'accéder sans examen préalable à des études dans des domaines proches du métier dans une haute école spécialisée HES.

La personne qui, en plus de la maturité professionnelle, a également réussi l'examen complémentaire passerelle peut s'inscrire à une haute école universitaire suisse ou à une haute école pédagogique HEP. La maturité professionnelle permet par ailleurs d'accéder à une formation dans une école supérieure ES.



Formation continue

Cheffe/chef d'exploitation dans l'économie carnée EP

Les chefs d'exploitation économie carnée se chargent des tâches de planification et de gestion dans une entreprise de boucherie, resp. dans des entreprises de production industrielle ou artisanale. Vous êtes en contact avec les fournisseurs ainsi que les clients et formez des apprentis.

Maître bouchère-charcutière/Maître boucher-charcutier EPS

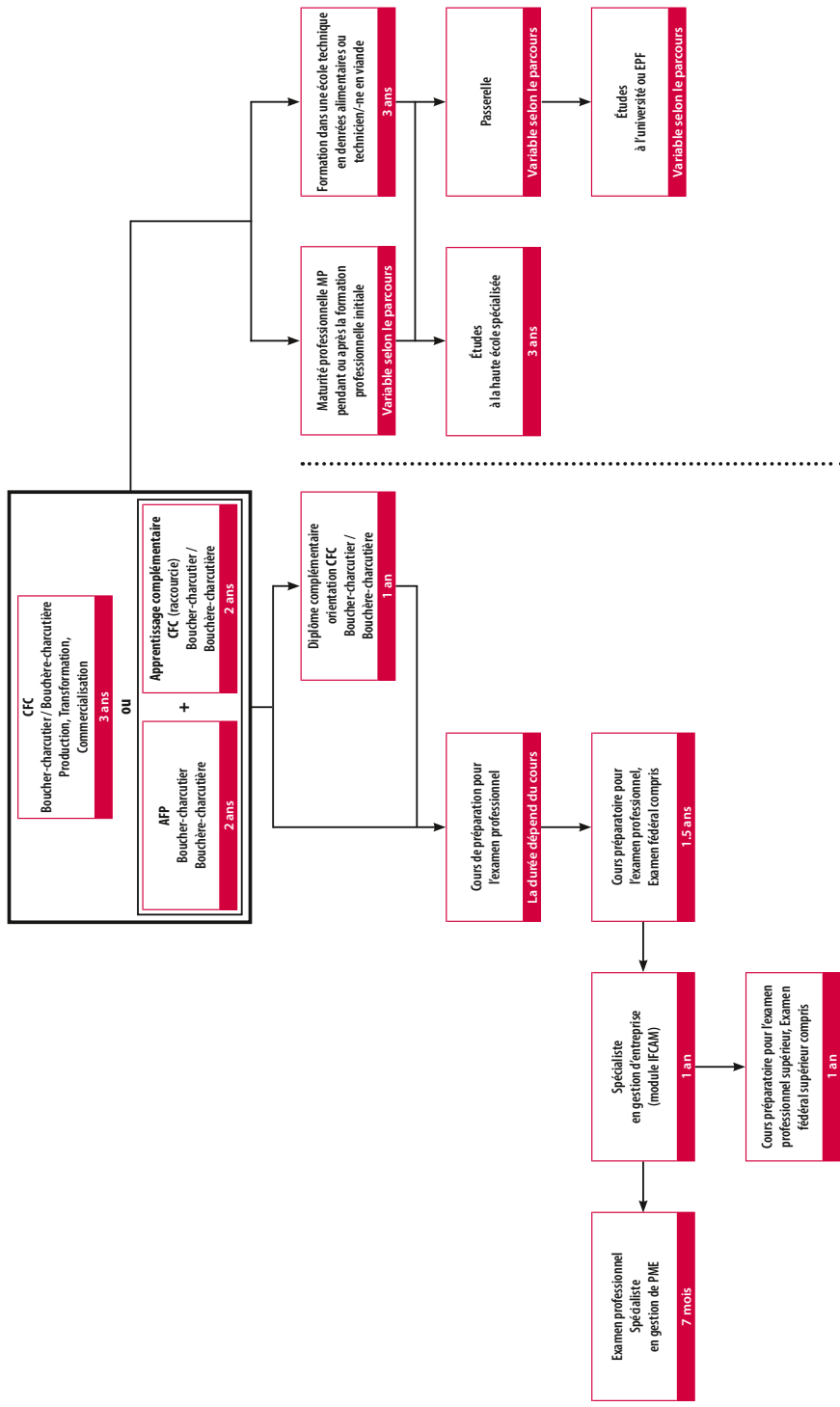
Les maîtres bouchers gèrent une boucherie-charcuterie ou sont actifs comme chef de rayon. La transformation de la viande, des activités administratives et la coordination des affaires courantes font partie de leurs tâches. Ils se soucient des finances et sont responsables de l'orientation commerciale de l'entreprise ou de leur département.

Durée

- Cheffe/chef d'exploitation dans l'économie carnée EP:
2 ans en cours d'emploi
- Maître bouchère-charcutière/
Maître boucher-charcutier EPS
1 ans en cours d'emploi



Filières de formation dans l'économie carnée



Avons-nous éveillé ton intérêt pour ton métier de rêve?

.....

Sur swissmeatpeople.ch tu trouveras encore beaucoup d'informations sur ta formation.

.....



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

