



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## Concept pour promotion de la relève

La formation professionnelle ainsi que le recrutement de la relève représentent une des tâches les plus importantes de l'Union, aussi bien au niveau régional que national. L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV soutient les associations régionales en proposant un stand spécialement conçu. Par ailleurs, elle propose une aide dont le montant dépend de la taille et de l'importance de l'exposition.

### Objectif

Le but est de présenter les métiers de la viande à un large public et d'établir le plus de contacts possibles avec les jeunes à la recherche d'un apprentissage, leurs parents, les écoles et les orienteurs professionnels. Ceci peut se faire par l'information sur les possibilités de formation, sur le matériel pédagogique, au moyen d'un concours de dégustation, par des démonstrations pratiques (p.ex. fabrication de saucisses), ou par d'autres ateliers ou présentations pratiques. L'idéal c'est de pouvoir établir un contact direct avec l'aliment viande.

### Marche à suivre

En cas d'intérêt pour une exposition, les associations régionales et les personnes intéressées peuvent s'annoncer auprès du Secrétariat de l'UPSJV pour les premières informations. Elles ont la possibilité de déposer une demande pour un soutien financier.

### Inscription auprès de l'exposition

L'association régionale ou la personne responsable (appelé ci-après l'exposant) qui va s'occuper du stand s'inscrit à l'exposition et sera dès ce moment considérée comme la personne de contact pour la direction du salon.

### Construction du stand

L'UPSJV collabore avec un responsable de la construction du stand. Mais l'exposant est libre de l'engager ou non. Tous les coûts encourus par le constructeur sont à la charge de l'exposant. Le matériel lui-même est mis gratuitement à disposition de l'exposant.

### Concept

L'exposant élabore un concept pour son exposition. Celui-ci comprend une brève description du contenu prévu et des activités.

### Réalisation du salon / de l'exposition

L'exposant organise son exposition de manière indépendante. L'UPSJV met le matériel d'information gratuitement à disposition.

## Informations générales

Il est recommandé d'inviter les représentants des médias locaux. Les principes les plus importants pour traiter avec les médias sont mentionnés ci-après:

### Préparez-vous avant l'interview

- Réfléchissez aux questions que l'on pourrait vous poser, préparez les réponses. Vous pouvez peut-être recevoir déjà les questions à l'avance.
- Ecrivez les principaux points, surtout les chiffres.
- Réfléchissez à trois points positifs que vous avez atteints, ou auxquels vous voulez vous attaquer sans tarder.
- Même dans le cas d'une interview surprise, demandez suffisamment de temps pour pouvoir vous préparer sérieusement.
- Coordonnez vos messages chaque fois que c'est possible avec votre association régionale ou l'UPSv.

### Pendant l'interview

- Concentrez-vous sur les questions. Prenez votre temps pour y répondre.
- Si l'on vous pose plusieurs fois la même question, répétez tranquillement votre réponse.
- Admettez lorsque vous ne savez pas quelque chose. Dites que vous vous allez donner les informations plus tard.
- Soyez honnête.
- Ne dites pas simplement «sans commentaire».
- Utilisez un langage simple, évitez les termes professionnels.
- Lors d'interviews à la télévision: regardez votre interlocuteur avec une expression aimable, ne regardez pas par terre.

### Checklist pour les communiqués et rencontres avec les médias

- Les journalistes ont peu de temps. Ils se déplacent plutôt pour une manifestation prévue sur un temps court et qui se déroule dans un lieu facile d'accès.
- Lors d'une manifestation pour les journalistes, donnez-leur quelque chose: si possible des textes complets, un résumé et des photos, sur papier et par voie électronique.
- Lorsque vous faites des photos ou des prises TV dans votre entreprise: veillez à un respect exemplaire de la propreté et de l'hygiène et à un habillement et une décoration attrayants.
- Réfléchissez à quels secteurs et quels travaux vous souhaitez montrer aux journalistes. Même si un abattage n'a rien de secret, il est tout de même douteux que l'on souhaite y faire participer les journalistes. Il est avantageux de mettre en avant ses spécialités.
- En cas de questions ou de doutes, prenez contact avec l'UPSv.

## Journée portes ouvertes

1. Accueil devant ou dans le magasin
2. Présenter le magasin (principale source de revenu, signaler ainsi la présentation des denrées alimentaires)
3. Présenter les produits
4. Préparer/montrer vos produits les plus importants et/ou plus en demande
5. Montrer toute l'entreprise: chambre froide, préparation, magasin, laboratoire pour le désossage et la charcuterie, chambre froide + congélation, stockage
6. Désosser ½ veau ou ½ porc (présenter auparavant les outils et la tenue)
  - Montrer les affiches sur la dénomination des morceaux de viande et leur utilisation
7. Préparer une chair à saucisse de veau (tout est prêt, bien propre pour la démonstration)
  - L'apprenti prépare tout
  - Les visiteurs doivent pousser eux-mêmes, des saucisses à rôtir ou chipolatas
  - Expliquer le fonctionnement de l'installation de fumaison, avec les avantages et les inconvénients
8. Ensuite dégustation (verres + boissons minérales, pain, planchettes et couteaux)
9. On répond aux questions + donne des indications: sur les beaux côtés du métier, mais aussi les inconvénients
10. Cadeaux: par exemple 2 saucisses à rôtir faites par les visiteurs, ou un cadeau publicitaire

## Colis sans souci

Afin de simplifier la planification et la réalisation, l'UPSJV a préparé pour ces occasions un «Colis sans soucis». La boîte en plastique solide peut être commandée auprès du Secrétariat de l'UPSJV. Elle contient les deux classeurs professionnels «Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse», un iPad pour présenter le matériel pédagogique numérique ainsi que du matériel de marketing et d'information tel que posters, flyers et petits cadeaux.



## Salons et expositions des métiers

### Programme de la journée

- Désossage d'un cou, épaule et poitrine de porc
- Préparation d'une chair à saucisse de porc, pousser un «escargot»
- Préparation d'une saucisse à rôtir, saucisse blanche ou de hot-dogs
- Préparation d'articles de traiteur (canapés)
- Préparation d'articles farcis en pâte feuilletée

### Matériel nécessaire

- Sas d'hygiène (possibilité de se laver les mains, de désinfection)
- Surface de travail hygiénique
- Possibilités de réfrigération (év. une vitrine réfrigérée)
- Couvre-chefs (bonnets ou filets) et tabliers
- Mallette de sécurité, trousse de premiers secours, pour les expositions feuillet sur les urgences
- Poches ou sacs en plastique

Désossage d'un cou, épaule et poitrine de porc		
Matière première	Outils, matériel	Autres choses importantes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cou de porc avec os</li> <li>• Epaule de porc avec os</li> <li>• Poitrine de porc avec os</li> <li>• Cuisse de porc (jambon)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set de sécurité pour désosser et parer</li> <li>• Couteaux</li> <li>• Fusil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caisses</li> <li>• Plats de présentation</li> <li>• Papier absorbant</li> </ul>
Préparation d'une chair à saucisse à rôtir de porc, pousser un «escargot»		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande de porc</li> <li>• Boyaux</li> <li>• Sel de cuisine</li> <li>• Epices</li> <li>• Eau potable propre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hachoir</li> <li>• Récipient pour mélanger</li> <li>• Poussoir</li> <li>• Possibilité de chauffer</li> <li>• Couteaux</li> <li>• Récipient pour les boyaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caisses</li> <li>• Verres de dégustation avec de l'eau</li> <li>• Morceaux de pain</li> <li>• Assiettes en carton</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Planches à découper</li> </ul>
Préparation d'une saucisse à rôtir, saucisse blanche ou de hot-dogs		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chair à</li> <li>• Boyaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cutter de table</li> <li>• Poussoir</li> <li>• Possibilité de chauffer</li> <li>• Couteaux</li> <li>• Machine à hot-dog</li> <li>• Récipient pour les boyaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caisses</li> <li>• Verres avec de l'eau</li> <li>• Morceaux de pain</li> <li>• Assiettes en carton</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Planches à découper</li> </ul>
Préparation d'articles de traiteur (canapés)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain toast</li> <li>• Beurre ou margarine</li> <li>• Diverses couvertures</li> <li>• Matériel de décoration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couteaux à pain</li> <li>• Couteaux à tartiner</li> <li>• Plateaux pour la présentation</li> <li>• Possibilités de réfrigération</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à emballer sous vide avec ses sachets</li> <li>• Verres avec de l'eau</li> <li>• Assiettes en carton</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Papier absorbant</li> </ul>
Préparation d'articles farcis en pâte feuilletée		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte feuilletée</li> <li>• Saucisses</li> <li>• Masse de viande hachée</li> <li>• Œufs battus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four</li> <li>• Couteaux</li> <li>• Pinceaux</li> <li>• Rouleaux à pâte</li> <li>• Fourchettes</li> <li>• Moule à découper pour la garniture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilité de réfrigération</li> <li>• Verres avec de l'eau</li> <li>• Assiettes en carton</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Planches à découper</li> </ul>

### **Autre matériel pour le stand**

- Affiches sur la dénomination des morceaux de viande des différentes espèces animales
- Films d'information
- Matériel d'information écrit
- Classeurs professionnels
- Ev. iPads
- Liste d'adresses des membres avec n° de tél. et adresses mail
- Ev. classeurs avec des photos de plateaux de viande et autres articles
- Cadeaux publicitaires

## **Stand d'exposition**

### **Stand de l'UPS**

Pour construire le stand il faut une surface de 20-25 m<sup>2</sup>. Il comprend l'infrastructure complète, avec revêtement de sol, cabine, frigo, tables hautes, panneaux d'information, éclairage, film sur les apprentis, matériel pédagogique, prospectus, etc.

Si l'on veut travailler avec de la viande sur le stand, la loi prévoit qu'il faut impérativement disposer d'eau courante. L'association régionale a la possibilité d'ajouter d'elle-même des éléments supplémentaires (p.ex. vitrine, bureau, petit blitz, embosseuse, etc.) dans la mesure où il y a suffisamment de place.

Il faut aussi déterminer assez tôt le besoin en courant électrique et en parler sans tarder avec la direction du salon. Prenez contact assez vite avec un constructeur de stand, que ce soit celui de l'UPS ou un autre choisi librement.

### **Gestion du stand**

Idéalement le personnel sera composé d'un responsable du stand (professionnel) et de plusieurs apprentis. Il s'est avéré en effet que les jeunes visiteurs sont mieux disposés pour un premier contact avec des personnes sur le stand ayant environ le même âge.

Le Secrétariat de l'UPS propose à prix coûtant des polos jaunes, brodés UPS, comme tenue uniforme pour le personnel du stand, ainsi que des tabliers noirs. Sur demande, le Secrétariat de l'UPS peut aussi produire des plaquettes avec les noms, pour autant que la liste des noms lui parvienne assez tôt.

### **Soutien financier**

Après avoir examiné la demande déposée pour une exposition, l'UPS accorde un montant global (c'est-à-dire y compris les coûts éventuels pour le constructeur de l'UPS). Le matériel d'information demandé directement à l'UPS est toujours gratuit. Ce soutien est échelonné comme suit:

- Pour les petites manifestations de recrutement de la relève (p. ex. Journée portes ouvertes, invitation de classes, etc.) dans le magasin d'un membre : jusqu'à 500 francs (selon l'ampleur).
- Pour les foires locales (p.ex. exposition d'artisans ou foire professionnelle régionale) : de 500 à 2500 francs (selon l'ampleur).
- Pour les manifestations cantonales ou suprarégionales : 5'000 francs au maximum.

### **Demande**

Un soutien financier n'est accordé qu'une fois la demande déposée (voir pages 5 et 6). Celle-ci doit être présentée par écrit et comprendre au moins les points suivants :

- Demandeur
- Nom de l'exposition
- Groupe cible de l'exposition
- Concept général
- Ebauche de budget
- Bulletin de versement ou contact bancaire

## Interlocuteurs

### Union Professionnelles Suisse de la Viande UPSV

Philipp Sax  
Suppl. Directeur / suppl. Responsable Formation  
Ringstrasse 12  
8600 Dübendorf  
+41 58 521 53 07  
[philipp.sax@sff.ch](mailto:philipp.sax@sff.ch)

### Constructeur du Standö

TEAMService & Gastro AG  
Hannes Hoffelner  
Industriestrasse 52  
8112 Otelfingen  
+41 44 845 33 55 / +41 079 344 33 01  
[info@teamservice.ch](mailto:info@teamservice.ch)

## Conditions du constructeur pour les membres de l'UPS

Service	Prix en CHF*	Remarque
Construction du stand	100.-/m <sup>2</sup>	Forfait pour le stand normal, montage et démontage compris, ainsi que logistique
Frais de déplacement	2.50/km	Forfait pour le transport depuis Otelfingen à l'exposition et retour.
Extras pour les souhaits spéciaux	85.-/h	–
Paroi Syma	55.-	Prix par mètre courant
Coût de la construction du toit, éclairage compris	28.-/m <sup>2</sup>	–
Module de cuisine	550.-	Prix pour toute une exposition. Réchaud, frigo, boiler et bassin compris.
Extincteur	35.-	Prix/jour
Couvertures d'extinction	21.-	Prix/jour
Matériel de consommation	–	Déterminer les besoins et le prix directement avec le constructeur.
Stand selon ces normes	Revêtement de sol synthétique, cabine 2 m x 2 m, rideau compris, casier cuisine 1.90 m x 0.60 m, frigo, vestiaire, poubelle, comptoir conseiller 1 m x 0.90 m x 0.60 m (LxHxP), lampes spot, table 0.5 m x 0.5 m, graphique 2 m x 2 m, rouleaux graphiques, présentoir prospectus, urne concours, écran TV pour DVD, films compris, tableau électrique, avec câble et prise double	

\* Prix hors TVA et frais.

Le stand selon ces normes est mis gratuitement à disposition. La demande concernant la coordination et la facturation se fait directement auprès de l'exposant. L'UPS ne prend à sa charge aucun des coûts ci-dessus pour les services. Ils doivent être couverts par le budget global accordé.

## Demande

Coordonnées	
Date d'émission	
Demandeur	
Association régionale	
Remarques	
Exposition / salon / manifestation	
Manifestation	
Nome de l'événement	
Lieu	
Date de/à	
Groupe cible	
Remarques	



## Concept général

<b>Brève description du contenu de l'exposition et des activités</b>		
	<b>Position</b>	<b>Coûts</b>
<b>Liste des coûts envisagés</b>		
<b>Total</b>		



## Matériel publicitaire

Produit	Prévisualisation	Quantité
Flyers d'information A5		
Affiche A2 60 cm x 42 cm		
Affiche A1 84.1 cm x 59.4 cm		
Affiche A3 Variante 1		
Affiche A3 Variante 2		
Adresse de livraison		
Adresse de facutration		