

SOUHAITES-TU ASSOCIER ACTIVITÉ MANUELLE ET CRÉATIVITÉ? ES-TU UN GRAND AMATEUR DE VIANDE ET VEUX-TU TOUT SAVOIR SUR LE CERVELAS, LA VIANDE SÉCHÉE & CO? DANS CE CAS, UN MÉTIER DANS L'ÉCONOMIE CARNÉE DEVRAIT TE PLAIRE.

BOUCHER-CHARCUTIER/ BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE AFP



Comme boucher-charcutier / bouchère-charcutière 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. Une présentation aimable et ouverte est également importante lorsqu'il s'agit de conseiller la clientèle dans le magasin. Les bouchers-charcutiers / bouchères-charcutières 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 proprement. 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 élabores des plateaux de viande froide, prépares des produits délicatesse 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 avec les denrées alimentaires, en particulier avec 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 de perfectionnement :

- Boucher-charcutier / bouchère-charcutière CFC



Avons-nous éveillé ton intérêt ?

Tu pourras en savoir plus sous SWISSMEATPEOPLE.CH