

**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 CFC ORIENTATION COMMERCIALISATION**

Comme boucher-charcutier / bouchère-charcutière 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. Et dans ton travail avec la viande tu peux laisser libre cours à tes idées – découvre les innombrables possibilités de préparer la viande. Et à la fin de la journée tu vois toujours ce que tu as accompli.

## **COMMUNICATIF ET CRÉATIF**

Si tu choisis l'orientation Commercialisation, tu deviendras un vrai pro de la préparation de plateaux de viande froide, de mets prêts cuisinés et d'articles de 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 pouvoir informer sur l'origine et l'utilisation des différents produits et donner des idées pour la composition des menus et le mode de cuisson. Et les activités de catering complètent la formation.

### **Conditions:**

- Intérêt à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
- Aimer bien manger et cuisiner
- Être sensible à la propreté et à l'hygiène
- Avoir le sens des responsabilités
- Habileté manuelle
- Compréhension de la technique
- Bonnes connaissances du français
- Bonnes manières et plaisir au contact avec la clientèle

### **Durée:**

- 3 ans

### **Possibilités de perfectionnement:**

- Maturité professionnelle
- Examen professionnel (EP), p.ex. brevet fédéral de chef/fe d'exploitation économie carnée
- Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex. diplôme fédéral de maître boucher-charcutier / bouchère-charcutière
- Autres formations dans le secteur de la viande et des denrées alimentaires, p.ex. études supérieures comme Ingénieur/e en denrées alimentaires

**Avons-nous éveillé ton intérêt?**

**Tu pourras en savoir plus sous [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)**

