

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 PRODUCTION

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.

TOUT SE PASSE AU DEBUT

Si tu choisis 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. Certains morceaux de viande sont préparés directement pour la vente, d'autres 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.

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
- Bonne constitution physique (le travail se déroule aussi en chambre froide)
- Bonnes connaissances du français

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

