

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 TRANSFORMATION



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. Une attitude aimable et ouverte est également importante lorsqu'il s'agit de conseiller la clientèle au magasin.

BIEN PLUS QUE JUSTE DE LA VIANDE

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 utiliseras des machines dont certaines sont compliquées.

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
- Aimer le contact avec les clients

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

