Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

Association suisse du personnel de la boucherie ASPB

RÈGLEMENT

concernant

l'examen professionnel supérieur de maître bouchère-charcutière / maître boucher-charcutier*

du 28 DEC. 2023

Vu l'art. 28, al. 2, de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle, l'organe responsable au sens du ch. 1.3 arrête le règlement d'examen suivant:

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 But de l'examen

L'examen professionnel fédéral supérieur a pour but de vérifier de manière exhaustive si les candidats ont acquis les compétences nécessaires pour exercer de manière responsable une activité professionnelle exigeante.

1.2 Profil de la profession

1.21 Domaine d'activité

Les maîtres bouchers-charcutiers sont des experts dans le secteur de la viande. Ils occupent principalement des fonctions dirigeantes dans les entreprises de commerce et de production. Dans leurs secteurs et fonctions, ils peuvent être par exemple directeurs de petites et moyennes entreprises (PME), chefs d'exploitation, chefs de filiales d'une boucherie-charcuterie spécialisée, responsables ou conseillers spécialisés chez des grands distributeurs et des grandes entreprises.

Par leur travail, ils sont en contact avec des représentants de toutes les parties prenantes: collaborateurs, clients, fournisseurs, représentants de l'État et des autorités, organisations non-gouvernementales (ONG), bailleurs de fonds et concurrents.

---

* Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

1.22 Principales compétences opérationnelles

Les maîtres bouchers-charcutiers sont responsables de la gestion économique et de l'organisation de leur entreprise ou de leur secteur d'activité. Leurs tâches dépendent de la taille et de l'orientation de l'entreprise.

Les maîtres bouchers-charcutiers appliquent leurs connaissances en matière de comptabilité financière et opérationnelle dans leur entreprise ou leur secteur. Selon la taille de l'entreprise, ils ont la responsabilité de l'établissement de la comptabilité analytique et du budget. Pour cela, ils analysent les coûts et les revenus de leur secteur d'activité, et définissent et interprètent les chiffres indicatifs de la production et de l'exploitation.

Afin de conduire l'entreprise de façon viable en ce qui concerne les exigences économiques, écologiques et sociales, les maîtres bouchers-charcutiers élaborent des processus en accord avec leurs supérieurs et avec le concours des collaborateurs, et veillent à leur documentation et à leur application.

Les maîtres bouchers-charcutiers proposent à leur clientèle un assortiment de produits de haute qualité. Ils déterminent quels produits carnés et produits à base de viande sont fabriqués avec quels procédés, et quels services propose l'entreprise. Pour ce faire, ils déterminent les besoins en marchandises, calculent les prix et négocient avec les entreprises qui fournissent les matières premières, les produits carnés, les produits à base de viande et les services. De plus, ils assurent une gestion irréprochable du stock.

Les maîtres bouchers-charcutiers développent pour leur entreprise ou leur secteur de responsabilité des concepts en vue d'augmenter les ventes et planifient le marketing. Dans un environnement local, régional et global, ils observent les évolutions, relèvent les tendances et exploitent de nouveaux débouchés.

Ils réalisent des procédures d'évaluation pour l'acquisition de nouvelles machines et de nouveaux appareils. Ce faisant, ils tiennent compte des derniers développements et possibilités techniques ainsi que de leur utilité pour l'entreprise eu égard à ses besoins. Les maîtres bouchers-charcutiers décident ou assistent leurs supérieurs en matière d'assurance et de droit. Ils représentent l'entreprise, tiennent compte de la convention collective de travail et soutiennent son application au sein de l'entreprise. Dans la gestion de l'entreprise, ils veillent au respect des bases légales et des normes de qualité et prennent des mesures en matière de sécurité et de protection de la santé au travail ainsi que de protection des animaux et de l'environnement.

1.23 Exercice de la profession

Dans leur domaine professionnel les maîtres bouchers-charcutiers travaillent généralement de manière autonome et sous leur propre responsabilité. Pour cela ils ont le soutien de collaborateurs qu'ils dirigent en qualité de supérieur hiérarchique. Leurs activités exigent une grande rigueur et une orientation résolue vers les intérêts de l'entreprise et des clients. Leur créativité et leur esprit innovant sont requis pour le développement de produits et leur commercialisation. Les maîtres bouchers-charcutiers s'engagent en faveur de l'aliment viande, de la branche carnée et de tout ce qui concerne le secteur.

Les maîtres bouchers-charcutiers travaillent à un niveau stratégique et opérationnel. Ils établissent la stratégie de l'entreprise ou en fournissent les bases à leurs supérieurs. Au niveau opérationnel, ils accomplissent diverses tâches organisationnelles et administratives selon leur fonction et l'entreprise.

Par ailleurs, au niveau de la production, ils sont responsables de la garantie des processus et du respect des directives légales et de l'entreprise.

1.24 Apport de la profession à la société, à l'économie, à la nature et à la culture

Dans leur travail au quotidien, les maîtres bouchers-charcutiers contribuent à une alimentation de bonne qualité, savoureuse, appétissante et saine de la population. Le métier de la boucherie-charcuterie est traditionnel dans la société suisse et la consommation de viande est culturellement ancrée dans le pays.

Les maîtres bouchers-charcutiers ont un grand respect de la vie et veillent, lors de l'achat de viande et pendant la production, à ce que les animaux soient traités et protégés de façon respectueuse et conforme à la loi tout au long de la chaîne de création de valeur. Ils s'engagent en faveur d'une production durable de la viande, des produits carnés et des autres produits à base de viande, et d'une valorisation appropriée des sous-produits d'abattage ainsi que des autres substances. Grâce à leurs connaissances fondamentales des circuits dans la production de viande, ils fournissent une contribution importante en faveur d'une production économe en énergie et respectueuse des ressources, tout en veillant de près à l'élevage des animaux, aux processus de transport et d'abattage, ainsi qu'à l'origine et à la production des fourrages.

1.3 Organe responsable

1.31 Les organisations du monde du travail suivantes constituent l'organe responsable:

- Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV
- Association suisse du personnel de la boucherie ASPB

1.32 L'organe responsable est compétent pour toute la Suisse.

2. ORGANISATION

2.1 Composition de la commission d'examen

2.11 Toutes les tâches liées à l'octroi du diplôme sont confiées à une commission d'examen. Celle-ci est composée de cinq à sept membres, dont un ou deux membres de l'ASPB. Les membres de la commission d'examen sont nommés par l'association responsable UPSV pour une période administrative de quatre ans.

2.12 La commission d'examen se constitue elle-même. Le quorum est atteint lorsque la majorité des membres sont présents. Les décisions se prennent à la majorité des membres présents. Le président tranche en cas d'égalité des voix. Les séances de la commission d'examen peuvent être réalisées sous forme de vidéoconférence.

2.2 Tâches de la commission d'examen

2.21 La commission d'examen:

a) arrête les directives relatives au présent règlement d'examen et les met à jour périodiquement;
b) fixe la taxe d'examen;
c) fixe la date et le lieu de l'examen;
d) définit le programme d'examen;

e) donne l'ordre de préparer les énoncés de l'examen et organise l'examen;
f) nomme et engage les experts, et les forme pour accomplir leurs tâches;
g) décide de l'admission à l'examen ainsi que d'une éventuelle exclusion de ce dernier;
h) décide de l'octroi du diplôme;
i) traite les requêtes et les recours;
j) s'occupe de la comptabilité et de la correspondance;
k) décide de la reconnaissance ou de la prise en compte d'autres diplômes et d'autres prestations;
l) rend compte de ses activités aux instances supérieures et au Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI);
m) veille au développement et à l'assurance de la qualité, et en particulier à l'actualisation régulière du profil de qualification en fonction des besoins du marché du travail;
n) approuve les sujets des mémoires de diplôme des candidats;
o) approuve les coaches chargés d'accompagner le mémoire de diplôme écrit des candidats sur la base de la proposition de ces derniers ou attribue les coaches.

2.22 La commission d'examen peut:

a) déléguer le traitement des recours à certaines personnes;
b) déléguer des tâches administratives à un secrétariat.

2.3 Publicité et surveillance

2.31 L'examen est placé sous la surveillance de la Confédération. Il n'est pas public. Dans des cas particuliers, la commission d'examen peut autoriser des dérogations à cette règle.

2.32 Le SEFRI est invité suffisamment tôt à assister à l'examen et reçoit les dossiers d'examen.

3. PUBLICATION, INSCRIPTION, ADMISSION, FRAIS D'EXAMEN

3.1 Publication

3.11 L'examen est annoncé publiquement dans les trois langues officielles quatre mois au moins avant le début des épreuves.

3.12 La publication informe au moins sur:

a) les dates des épreuves;
b) la taxe d'examen;
c) l'adresse d'inscription;
d) le délai d'inscription;
e) le déroulement de l'examen, avec indications relatives au travail de projet écrit et à l'organisation des épreuves écrites et orales.

3.2 Inscription

L'inscription doit comporter:

a) un résumé de la formation et des activités professionnelles du candidat;
b) les copies des titres et des certificats de travail requis pour l'admission;
c) la mention de la langue d'examen;
d) la copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo;
e) la mention du numéro d'assurance sociale (n° AVS)[1];
f) une proposition de sujet pour le mémoire de diplôme écrit;
g) facultatif: une proposition de coach pour le mémoire de diplôme écrit.

3.3 Admission

3.31 Sont admis à l'examen les candidats qui:

a) possèdent un brevet fédéral de chef d'exploitation économie carnée ou une qualification équivalente;
b) après l'obtention du brevet fédéral de chef d'exploitation économie carnée, peuvent justifier d'au moins deux années de pratique à un taux d'occupation de 80 % ou plus dans une entreprise de l'économie carnée.

Les candidats sont admis sous réserve du paiement de la taxe d'examen, dans les délais impartis, selon le ch. 3.41 et de la remise du mémoire de diplôme complet dans les délais.

3.32 Les décisions concernant l'admission à l'examen sont communiquées par écrit aux candidats au moins trois mois avant le début de l'examen. Les décisions négatives indiquent les motifs et les voies de droit.

3.4 Frais

3.41 Après avoir reçu confirmation de son admission, le candidat acquitte la taxe d'examen. Les taxes pour l'établissement du diplôme et pour l'inscription de son titulaire dans le registre officiel des titulaires d'un diplôme ainsi qu'une éventuelle contribution pour frais de matériel sont perçues séparément. Ces frais sont à la charge du candidat.

3.42 Le candidat qui, conformément au ch. 4.2, se retire dans le délai autorisé ou pour des raisons valables a droit au remboursement du montant payé, déduction faite des frais occasionnés.

3.43 L'échec à l'examen ne donne droit à aucun remboursement.

3.44 Pour le candidat qui répète l'examen, la taxe d'examen est fixée dans chaque cas par la commission d'examen, compte tenu du nombre d'épreuves répétées.

3.45 Les frais de déplacement, de logement, de subsistance et d'assurance pendant la durée de l'examen sont à la charge du candidat.

---

[1] La base juridique de ce relevé est l'ordonnance sur les relevés statistiques (RS **431.012.1**; n° 70 de l'annexe). La commission d'examen ou le SEFRI relève, sur mandat de l'Office fédéral de la statistique, les numéros AVS utiles à des fins purement statistiques.

4. ORGANISATION DE L'EXAMEN

4.1 Convocation

4.11 L'examen a lieu si, après sa publication, dix candidats au moins remplissent les conditions d'admission ou au moins tous les deux ans.

4.12 Les candidats peuvent choisir de passer l'examen dans l'une des trois langues officielles: le français, l'allemand ou l'italien.

4.13 Les candidats sont convoqués huit semaines au moins avant le début de l'examen. La convocation comprend:

a) le programme d'examen, avec l'indication du lieu, de la date, de l'heure des épreuves et des moyens auxiliaires dont les candidats sont autorisés ou invités à se munir;
b) la liste des experts.

4.14 Toute demande de récusation d'un expert doit être motivée et adressée à la commission d'examen au plus tard 14 jours après l'attribution des experts. La commission prend les mesures qui s'imposent.

4.2 Retrait

4.21 Les candidats ont la possibilité d'annuler leur inscription jusqu'à quatre semaines avant le début de l'examen.

4.22 Passé ce délai, le retrait n'est possible que si une raison valable le justifie. Sont notamment réputées raisons valables:

a) la maternité / la paternité;
b) la maladie et l'accident;
c) le décès d'un proche;
d) le service militaire, le service de protection civile ou le service civil imprévu.

4.23 Le retrait doit être communiqué sans délai et par écrit à la commission d'examen, assorti de pièces justificatives.

4.3 Non-admission et exclusion

4.31 Le candidat qui, en rapport avec les conditions d'admission, donne sciemment de fausses informations ou tente de tromper la commission d'examen d'une autre manière n'est pas admis à l'examen.

4.32 Est exclu de l'examen quiconque:

a) utilise du matériel ou des documents non autorisés;
b) enfreint gravement la discipline de l'examen;
c) tente de tromper les experts.

4.33 La décision d'exclure un candidat de l'examen incombe à la commission d'examen. Le candidat a le droit de passer l'examen sous réserve, jusqu'à ce que la commission d'examen ait arrêté une décision formelle.

4.4 Surveillance de l'examen et experts

4.41 Au moins une personne compétente surveille l'exécution des travaux d'examen écrits. Elle consigne ses observations par écrit.

4.42 Deux experts au moins évaluent les travaux écrits. Ils s'entendent sur la note à attribuer.

4.43 Deux experts au moins procèdent aux examens oraux, prennent des notes sur l'entretien d'examen et sur le déroulement de l'examen, apprécient les prestations fournies et fixent en commun la note.

4.44 Les enseignants aux cours préparatoires, les personnes ayant des liens de parenté avec le candidat ainsi que les supérieurs hiérarchiques présents ou passés du candidat ou ses collaborateurs se récusent en tant qu'experts. Dans des cas exceptionnels et justifiés, tout au plus un des experts à l'examen peut avoir été enseignant aux cours préparatoires suivis par le candidat.

4.5 Séance d'attribution des notes

4.51 La commission d'examen décide de la réussite ou de l'échec des candidats lors d'une séance mise sur pied après l'examen. La personne représentant le SEFRI est invitée suffisamment tôt à cette séance.

4.52 Les enseignants aux cours préparatoires, les personnes ayant des liens de parenté avec le candidat ainsi que les supérieurs hiérarchiques présents ou passés du candidat ou ses collaborateurs se récusent lors de la prise de décision sur l'octroi du diplôme.

5. EXAMEN

5.1 Épreuves d'examen

5.11 L'examen est organisé selon les épreuves et durées suivantes:

Épreuve		Forme d'examen	Durée	Pondération
1	Mémoire de diplôme			7
1a	Mémoire de diplôme écrit	écrit (à soumettre au préalable)		(3)
1b	Présentation du mémoire de diplôme	oral	0,5 h	(2)
1c	Entretien professionnel relatif au mémoire de diplôme	oral	0,5 h	(2)
2	Comptabilité	écrit	2,0 h	2
3	Problèmes actuels et spécifiques au secteur	écrit	2,0 h	1
		Total	5,0 h	

Épreuve 1

Point d'appréciation 1a: Mémoire de diplôme écrit

Dans l'épreuve 1, point d'appréciation 1a, les candidats rédigent au préalable un mémoire de diplôme écrit. Ce dernier traite d'un sujet approuvé par la commission d'examen. Dans le mémoire de diplôme écrit, des compétences opérationnelles doivent être traitées dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:
- A Diriger une entreprise de l'économie carnée
- B Développer et vendre des produits carnés, produits à base de viande et services
- C Déterminer le marketing et les mesures de marketing et les mettre en œuvre
- D Organiser l'exploitation
- E Diriger les collaborateurs
- F Gérer des questions de finance et de comptabilité

Point d'appréciation 1b: Présentation du mémoire de diplôme

L'épreuve 1, point d'appréciation 1b, est une présentation du mémoire de diplôme écrit (point d'appréciation 1a). Elle dure 30 minutes. Les candidats présentent dans ce contexte leur mémoire de diplôme. La mise en œuvre du point d'appréciation 1b est définie dans les directives et les critères d'évaluation sont communiqués dans la publication. Lors de la présentation, l'accent est mis sur l'évaluation des compétences opérationnelles suivantes:

- Compétence opérationnelle c3: Participer à l'élaboration de concepts de relations publiques et de communication client de l'entreprise de l'économie carnée et planifier et réaliser leur mise en œuvre
- Compétence opérationnelle d3: Planifier et conduire des entretiens et des réunions et présenter des contenus

Point d'appréciation 1c: Entretien professionnel relatif au mémoire de diplôme

Le point d'appréciation 1c est un entretien professionnel relatif au mémoire de diplôme écrit (point d'appréciation 1a) et à sa présentation (point d'appréciation 1b). Lors de l'entretien professionnel, les candidats démontrent leur capacité à relier leur mémoire de diplôme et son contenu à d'autres sujet et domaines. Le déroulement de l'entretien professionnel est défini dans les directives.

Épreuve 2: Comptabilité

Les directives définissent le déroulement de l'épreuve 2, dans le cadre de laquelle les compétences opérationnelles du domaine de compétences opérationnelles

- F Gérer des questions de finance et de comptabilité

sont évaluées selon les critères de performance correspondants.

Épreuve 3: Problèmes actuels et spécifiques au secteur

L'épreuve 3 évalue la gestion des problèmes actuels et spécifiques au secteur. Les candidats montrent comment ils réagissent aux défis actuels du secteur ainsi que leur manière de procéder. L'examen porte principalement sur les domaines compétences opérationnelles suivantes:

- A Diriger une entreprise de l'économie carnée
- B Développer et vendre des produits carnés, produits à base de viande et services
- C Déterminer le marketing et les mesures de marketing et les mettre en œuvre
- D Organiser l'exploitation
- E Diriger les collaborateurs

5.12 Chaque épreuve peut être subdivisée en points d'appréciation. La commission d'examen fixe cette subdivision et la pondération des points d'appréciation dans les directives relatives au présent règlement d'examen.

5.2 Exigences

5.21 La commission d'examen arrête les dispositions détaillées concernant l'examen figurant dans les directives relatives au présent règlement d'examen (au sens du ch. 2.21, let. a).

5.22 La commission d'examen décide de l'équivalence des épreuves ou des modules effectués dans le cadre d'autres examens du degré tertiaire ainsi que de la dispense éventuelle des épreuves correspondantes du présent règlement d'examen. Les candidats ne peuvent être dispensés des épreuves qui portent, conformément au profil de la profession, sur les compétences principales.

6. ÉVALUATION ET ATTRIBUTION DES NOTES

6.1 Généralités

L'évaluation des épreuves et de l'examen est basée sur des notes. Les dispositions des ch. 6.2 et 6.3 sont applicables.

6.2 Évaluation

6.21 Une note entière ou une demi-note est attribuée pour les points d'appréciation, conformément au ch. 6.3.

6.22 La note d'une épreuve est la moyenne pondérée des notes des points d'appréciation correspondants. Elle est arrondie à la première décimale. Si le mode d'appréciation permet de déterminer directement la note de l'épreuve sans faire usage de points d'appréciation, la note de l'épreuve est attribuée conformément au ch. 6.3.

6.23 La note globale de l'examen correspond à la moyenne pondérée des notes des épreuves. Elle est arrondie à la première décimale.

6.3 Notation

Les prestations des candidats sont évaluées au moyen de notes échelonnées de 6 à 1. Les notes supérieures ou égales à 4,0 désignent des prestations suffisantes. Seules les demi-notes sont admises comme notes intermédiaires.

6.4 Conditions de réussite de l'examen et de l'octroi du diplôme

6.41 L'examen est réussi si:

a) la note de l'épreuve 1 est supérieure ou égale à 4,0 et
b) la note globale est supérieure ou égale à 4,0.

6.42 L'examen est considéré comme non réussi, si le candidat:

a) ne se désiste pas à temps;
b) ne se présente pas à l'examen ou à une épreuve, et ne donne pas de raison valable;
c) se retire après le début de l'examen sans raison valable;
d) est exclu de l'examen.

6.43 La commission d'examen décide de la réussite de l'examen uniquement sur la base des prestations fournies par le candidat. Le diplôme fédéral est décerné aux candidats qui ont réussi l'examen.

6.44 La commission d'examen établit un certificat d'examen pour chaque candidat. Le certificat doit contenir au moins les données suivantes:

a) les notes des différentes épreuves d'examen et la note globale de l'examen;
b) la mention de réussite ou d'échec à l'examen;
c) les voies de droit, si le diplôme est refusé.

6.5 Répétition

6.51 Le candidat qui échoue à l'examen est autorisé à le repasser à deux reprises.

6.52 Les examens répétés ne portent que sur les épreuves dans lesquelles le candidat a fourni une prestation insuffisante.

6.53 Les conditions d'inscription et d'admission au premier examen s'appliquent également aux examens répétés.

7. DIPLÔME, TITRE ET PROCÉDURE

7.1 Titre et publication

7.11 Le diplôme fédéral est délivré par le SEFRI à la demande de la commission d'examen et porte la signature de la direction du SEFRI et du président de la commission d'examen.

7.12 Les titulaires du diplôme sont autorisés à porter le titre protégé de:

- **Maître bouchère-charcutière / Maître boucher-charcutier**
- **Metzgermeisterin / Metzgermeister**
- **Maestra macellaia-salumiera / Maestro macellaio-salumiere**

Traduction du titre en anglais:

- **Master Butcher, Advanced Federal Diploma of Higher Education**

7.13 Les noms des titulaires d'un diplôme sont inscrits dans un registre tenu par le SEFRI.

7.2 Retrait du diplôme

7.21 Le SEFRI peut retirer tout diplôme obtenu de manière illicite. La poursuite pénale est réservée.

7.22 La décision du SEFRI peut être déférée dans les 30 jours suivant sa notification au Tribunal administratif fédéral.

7.3 Voies de droit

Les candidats qui se sont vu refuser l'admission à l'examen ou l'octroi du diplôme peuvent recourir auprès du SEFRI contre les décisions de la commission d'examen dans les 30 jours suivant la notification. Le recours doit mentionner les conclusions et les motifs du recourant.

7.31 Le SEFRI statue en première instance sur les recours. Sa décision peut être déférée dans les 30 jours suivant la notification au Tribunal administratif fédéral.

8. COUVERTURE DES FRAIS D'EXAMEN

8.1 Sur proposition de la commission d'examen, l'UPSV fixe le montant des indemnités versées aux membres de la commission d'examen et aux experts.

8.2 L'organe responsable assume les frais d'examen qui ne sont pas couverts par la taxe d'examen, la subvention fédérale ou d'autres ressources.

8.3 Conformément aux directives en la matière[2], la commission d'examen remet au SEFRI un compte de résultats détaillé au terme de l'examen. Sur cette base, le SEFRI définit le montant de la subvention fédérale accordée pour l'organisation de l'examen.

9. DISPOSITIONS FINALES

9.1 Abrogation du droit en vigueur

Le règlement d'examen du 20 décembre 2006 concernant l'examen professionnel supérieur pour maître boucher-charcutier / maître bouchère-charcutière est abrogé au 31 décembre 2023.

9.2 Dispositions transitoires

Les candidats qui ont échoué à l'examen en vertu du règlement du 20 décembre 2006 ont la possibilité de le répéter une première fois et, le cas échéant, une seconde fois jusqu'en 2028.

9.3 Entrée en vigueur

Le présent règlement d'examen entre en vigueur le 1er janvier 2024.

---

[2] Directives du SEFRI concernant l'octroi de subventions fédérales pour l'organisation d'examens professionnels fédéraux et d'examens professionnels fédéraux supérieurs selon les art. 56 LFPr et 65 OFPr

10. ÉDICTION

Zurich, le 22 décembre 2023

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

Le président — Directeur général

Dr. Ivo Bischofberger — Daniel Schnider

Association suisse du personnel de la boucherie

Le président — La directrice

Albino Sterli — Giusy Meschi

Le présent règlement d'examen est approuvé.

Berne, le 28 DEC. 2023

Secrétariat d'État à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFRI

Rémy Hübschi
Directeur suppléant
Chef de la division Formation professionnelle et continue