

Swiss Skills (Championships) Directives 2026



Auteur	Sascha Fliri / Philipp Sax		
Rédigé en	Mai 2026		
Version du document	1.0		
Statut du document	Accepté		
	Organisation	Nom	Remarque
Organisateur	UPS	Sascha Fliri	
Comité de décision	UPS		

En cas de doute la version allemande fait foi.

Pour faciliter la lecture, nous avons renoncé à mentionner la forme féminine. Bien entendu, les deux genres sont toujours inclus.

Contenu

1. Objectif.....	3
2. Droit de participation.....	3
3. Exclusion	3
4. Travaux du concours – double évaluation.....	4
5. Appareils, marchandises, poste de travail.....	4
6. Evaluation	4
7. Description et évaluation des travaux du concours	5
8. Jury	9
9. Evaluation	9
10. Égalité de points	10
11. Prix.....	10
12. Coûts.....	10
Annexe 1: Préparation des plats	11
Annexe 2: Panier décoration pour plats de viande froide	13
Annexe 3: Discipline A1	14
Annexe 4: Discipline A2	16
Annexe 5: Discipline B	18
Annexe 6: Commande de pâtés en croûte pour les SwissSkills Championships	20
Annexe 7: Modèle de calcul	21

1. Objectif

- 1.1 L'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSJV) organise chaque année les SwissSkills ou les SwissSkills Championships
- 1.2 Les objectifs visés sont les suivants:
 - Motivation de la relève professionnelle pour de meilleures performances, dextérité et créativité.
 - Augmentation du niveau de formation
 - Présentation positive du métier de boucher auprès du grand public.
 - Susciter de l'intérêt pour le métier de boucher et donc améliorer l'information professionnelle et le recrutement de la relève.

2. Droit de participation

- 2.1 Les apprentis qui ont obtenu une note globale de minimum 5.0 aux examens de fin d'apprentissage (PdQ) sont autorisés à participer au Championnat suisse des Bouchers-Charcutiers
- 2.2 Les associations professionnelles régionales, représentées par les Chefs experts, ont le droit de recommander, sur la base de prestations particulières, des éventuels candidats pour participer au Championnat suisse des Bouchers-Charcutiers. D'autres organismes (experts d'examens, commission des examens, entreprise formatrice, enseignants, centre de formation des CIE, etc.) peuvent déposer une demande de candidature auprès de l'UPSJV.
- 2.3 Si des organisations régionales, cantonales ou nationales organisent des concours d'apprentis réalisés dans un cadre comparable et selon des critères similaires au Championnat suisse, l'organisation peut faire une demande à l'UPSJV pour que jusqu'à 3 participants soient qualifiés pour le prochain Championnat suisse des Bouchers-Charcutiers (en règle générale durant l'année de la procédure de qualification PdQ). **Condition:** Les participants au concours représentent au moins trois cantons (entreprise formatrice d'au moins 3 cantons) et un règlement de concours peut être présenté. Les concours suivants de la catégorie „apprentis“ n'ont plus à déposer de demande en raison des critères respectés les années précédentes:
 - Concours Romand
 - Championnats suisses de désossage
 - Championnats suisses de plats froids

Selon ces directives, les apprentis qui ont obtenu les places 1, 2 et 3 de ces concours sont qualifiés pour les SwissSkills ou SwissSkills Championships (année de PdQ). L'UPSJV prend une décision finale quant à l'admission des candidats conformément aux paragraphes 2.2 et 2.3.

- 2.4 L'UPSJV décide si un candidat peut être autorisé à participer aux SwissSkills ou SwissSkills Championships l'année suivante s'il/elle ne peut pas participer pour l'une des raisons suivantes:
 - Maladie
 - Accident
 - Décès d'un proche
 - Service militaire
 - Grossesse, maternité/paternité
 - Séjour de perfectionnement à l'étranger

Le candidat doit fournir les preuves des motifs énoncés, et les soumettre à l'UPSJV par écrit.

3. Exclusion

- 3.1 Un candidat peut être disqualifié s'il emploie des moyens illégaux.
- 3.2 Le fait de ne pas se présenter ou d'arriver tardivement sur le site de compétition entraînera une disqualification immédiate du candidat, c'est-à-dire une exclusion de la compétition. Tout candidat peut être exclu du concours s'il a recours à des moyens déloyaux ou ne respecte pas les directives. Toute fausse déclaration lors de l'inscription entraîne la disqualification.
- 3.3 Le non-respect des règles générales de base en matière d'hygiène et de sécurité peut après avertissement du jury, entraîner une disqualification. (Décision du jury)
- 3.4 La consommation apparente d'alcool ou de drogues entraîne l'exclusion de la compétition.
- 3.5 Toutes les décisions du jury sont définitives.

4. Travaux du concours – double évaluation

<u>Désossage et parage fin d'un carré de porc avec filet sans quasi (A1)</u>		
A	Désossage et parage d'une épaule de veau conformément à la description (A2)	à 25 min
B	Parage d'une fausse tranche de boeuf prêt pour la vente en détail, conformément à la description	30 min
C	Préparation de 3 plats du jour avec des articles prêts à cuire et poêler conformément à la description	70 min
D	Préparation d'un plat froid selon la description	45 min
E	Préparation et présentation d'un plat de grillades conformément à la description	75 min
F+G	Les deux disciplines (A – E) ayant obtenu les meilleurs résultats sont comptabilisées deux fois. De cette manière, le règlement tient compte de l'orientation appliquée lors de l'apprentissage.	–

5. Appareils, marchandises, poste de travail

- 5.1 Les participants apportent eux-mêmes les outils nécessaires et les petits appareils (p.ex. fusil, différents couteaux, Aiguille pour larder/fourrer, hachoir à légumes, outils spéciaux, etc.).
- 5.2 Pour les disciplines A (équipement de sécurité complet) et B (minimum gant de protection contre les coupures) le port de l'équipement de protection personnel est obligatoire. Les participants l'apportent eux-mêmes.
- 5.3 Chaque participant dispose d'une surface de travail adaptée aux travaux du concours (minimum 100x50cm). Le participant dispose d'une surface de présentation de 50x79cm dans la vitrine réfrigérée.
- 5.4 Des trancheuses et des hachoirs sont disponibles. Des possibilités pour blanchir et sauter sont disponibles.

6. Evaluation

- 6.1 Les Formulaires d'évaluation utilisés par les experts peuvent être obtenus sur demande auprès de l'UPSV.
- 6.2 L'évaluation se fait selon le système de points EuroSkills courant.

7. Description et évaluation des travaux du concours

7.1 Discipline A1

Désossage et parage d'un carré de porc avec filet sans quasi pour la vente en détail

- Pour le désossage des morceaux de viande, le port de l'équipement de protection (EPI) y compris le gant de protection contre les coupures à la main qui tient le couteau est obligatoire.
- Pour le parage le port d'un gant de protection contre les coups de couteau ou les coupures également à la main qui tient le couteau.
- Le parage se fait à la main, au couteau.
- Le participant doit standardiser tous les morceaux de viande, les os et les parures selon les sections PI à PVII et les placer dans les récipients mis à disposition. Le poste de travail doit être rangé.
- Les morceaux doivent être désossés, séparés et parés comme sur les illustrations à l'annexe 3.

Evaluation

Critères	Pondération
1. Séparer les morceaux: cou à quatre côtes, filet long	5 %
2. Désosser le cou, le filet mignon et le filet	15 %
3. Parage du cou, filet mignon et filet pour la vente en détail	25 %
4. Ordre et propreté sur la place de travail	5 %
Pondération maximum	50 %

Le participant dispose du matériel suivant, mis à disposition par l'organisateur:

- Numéro de participant au poste de travail, pattes/torchons à usage unique, Schlesinger
- Un carré de porc avec filet sans quasi
- Récipients pour les découpes

Le participant doit apporter lui-même l'équipement de protection individuel, fusil, couteaux, etc. (tout autre accessoire technique doit être autorisé explicitement par le jury). **Attention:** Si les directives de sécurité au travail et d'hygiène ne sont pas respectées, la discipline est interrompue pour le participant concerné.

7.2 Discipline A2

Désossage et parage d'une épaule de veau pour la vente au détail

- Pour le désossage des morceaux de viande, le port de l'équipement de protection (EPI), ainsi que le gant anti-coupure à la main qui tient le couteau, est obligatoire.
- Pour le parage, le port d'un gant anti-coupure à la main qui tient le couteau est là aussi obligatoire.
- Le parage fin se fait à la main au couteau.
- Parage pour la vente en détail: filet d'épaule séparé, épais d'épaule et palette parés ensemble, gras d'épaule séparé et paré, jarret entier avec os, arret entier avec os, y compris les extrémités (os du coude).
- Le participant doit standardiser tous les morceaux de viande, les os et les parures selon les sections VI à VIII et les placer dans les récipients mis à disposition. Le poste de travail doit être rangé.
- Les morceaux doivent être désossés, séparés et parés comme sur les illustrations à l'annexe 3.

Evaluation

Critères	Pondération
1. Désossage de l'épaule de veau	15 %
2. Parage de l'épaule de veau pour la vente en détail	30 %
3. Ordre et propreté sur la place de travail	5 %
Pondération maximum	50 %

Le participant dispose du matériel suivant, mis à disposition par l'organisateur:

- Numéro de participant au poste de travail, pattes/torchons à usage unique, Schlesinger
- Une épaule de veau avec os
- Récipients pour les découpes

Le participant doit apporter lui-même l'équipement de protection individuel, fusil, couteaux, etc. (tout autre accessoire technique doit être autorisé explicitement par le jury). **Attention:** Si les directives de sécurité au travail et les directives en matière d'hygiène ne sont pas respectées, les participants concernés sera obligatoirement tenu d'interrompre son travail dans la discipline.

7.3 Discipline B

Découpage et parage d'une fausse tranche de bœuf pour la vente au détail.

- La fausse tranche de bœuf ne doit pas être travaillée avant le début du concours.
- La fausse tranche de bœuf doit être séparée selon les différents morceaux: rond de fausse tranche, plat de fausse tranche, mouvant (entier et paré), aiguillette baronne.
- Le parage se fait à la main, au couteau.
- Le participant doit standardiser tous les morceaux de viande et les parures selon les sections BI à BV et les placer dans les récipients mis à disposition. Le poste de travail doit être rangé
- Pour le découpage et le parage, le port de l'équipement de protection (EPI) y compris le gant de protection contre les coupures à la main qui tient le couteau est obligatoire.

Evaluation

Critères	Pondération
1. Découpe de la fausse tranche	13 %
2. Parage de la fausse tranche pour la vente en détail	57 %
3. Standardisation	20 %
4. Ordre et propreté sur la place de travail	10 %
Pondération maximum	100 %

Le participant dispose du matériel suivant, mis à disposition par l'organisateur:

- Numéro de participant au poste de travail, pattes/torchons à usage unique, Schlesinger
- Une fausse tranche de boeuf entière
- Récipients pour les découpes

Le participant doit apporter lui-même l'équipement de protection individuel, fusil, couteaux, etc. (tout autre accessoire technique doit être autorisé explicitement par le jury). **Attention:** Si les directives de sécurité au travail et d'hygiène ne sont pas respectées, la discipline est interrompue pour le participant concerné.

7.4 Discipline C

Préparation de 3 plats du jour avec des produits prêts à cuisiner et à poêler pour une banque frigorifique attrayante.

- Il faut élaborer aux moins un produit prêt à cuire et un produit prêt à poêler. La catégorie du troisième produit peut être choisie librement.
- Une suggestion de menu avec des instructions de cuisson doit être présentée pour tous les produits fabriqués. Les suggestions peuvent être apportées le jour du championnat déjà préparé.
- Toutes les découpes de parage, graisse et les tendons doivent être séparés sur la place de travail.
- Parmi les produits roulés ou farcis, au moins un doit être présenté coupé/entamé.
- Seules les matières premières du panier peuvent être utilisées.
- Si le candidat choisit des articles à la pièce ou des brochettes, il doit en produire minimum 3 de chaque sorte, pour un rôti élaborer seulement 1 pièce.
- Les produits farcis doivent être entamés/coupés.
- Le temps de compétition comprend le temps de préparation. Aucune préparation n'est autorisée avant le début officiel de l'épreuve.

Evaluation

Critères	Pondération
1. Cuisson et comestibilité	30 %
2. Degré de difficulté	18 %
3. Couper/portionner	12 %
4. Présentation	12.5 %
5. Proposition de menu	7.5 %
6. Rentabilité	10 %
7. Ordre et propreté	10 %
Pondération maximum	100 %

Chaque participant dispose:

- 600 g Plat de fausse tranche de bœuf
- 600 g Filet de porc
- 3 Poitrine de poulet suprême à min. 170 g
- 500 g. Lard de dos
- 8 tr. Lard à griller
- 1 Poivron rouge
- 1 Grand poireau ou 2 petits
- 1 Carotte (orange)
- 2 Piments rouges
- 2 Branches de romarin
- 1 Courgette
- Paprika, curry et poivre noir concassé, sel, marinade (marinade Butcher art. 31812.2.5 de Pacovis)
- Bois de brochettes (env. 20 cm de long)
- 3 Plats pour magasin (rectangulaires, 1 plat de présentation gris et 2 noirs (pour la dimension des plats, voir l'image à l'annexe 1)

Chaque participant doit apporter lui-même le matériel suivant pour le concours : fusil, couteaux, ficelle, papier pour viande, récipients, cure-dents, etc.

7.5 Discipline D

Confection d'un plat froid pour 5 personnes, calculation comprise.

- Composer avec les ingrédients du panier proposé
- Elaborer un plat froid à 150g par personne incl. décoration
- Calcul du prix du plat
- La découpe des garnitures/décoration
- Pour la présentation du buffet, les points suivants doivent être préparés pendant le temps de la compétition:
 - Étiquetage des produits
 - Calcul des prix de revient
 - Décoration du buffet
 - Plat présenté
- La calculation doit faire apparaître les éléments suivants:
 - Prix au total
 - Prix moyen par personne, garniture comprise
 - Poids total sans garniture
 - Poids moyen par personne, garniture comprise
- Le temps de compétition inclut le temps de préparation. Aucune préparation ne peut commencer avant le début officiel du temps imparti à la discipline.

Evaluation

Critères	Pondération
1. Degré de difficulté et techniques des méthodes de pliage	37 %
2. Créativité	10 %
3. Présentation du plat froid	30 %
4. Etiquetage et calculation	13 %
5. Ordre et propreté sur le poste de travail	10 %
Pondération maximum	100 %

Le participant dispose du matériel suivant, mis à disposition par l'organisateur:

- Numéro de participant au poste de travail, pattes/torchons à usage unique
- Un plat de forme ronde ou ovale. Les participants choisissent eux-mêmes celui qu'ils préfèrent. (Dimension des plats, voir l'image à l'annexe 1)
- Un panier de produits carnés prétranchés, contenant les produits suivants: Jambon modèle (carré), charcuterie, viande des Grisons, Mostbröckli, lard à manger cru, Jambon cru fumé (Landrauchschinken), salami rond et jambon de dinde.
- Un panier proposant des fromages déjà portionnés (coupé) : Tête de Moine, Sbrinz
- Un panier avec diverses décorations (voir l'image à l'annexe 2)
- Formulaire de calculation vierge, avec prix inclus (ce formulaire doit être utilisé)

Le participant doit apporter lui-même les ustensiles nécessaires pour la préparation du plat froid et à sa décoration (par exemple : fourchette, couteau, emporte-pièces, etc.). L'étiquette (fiche descriptive) peut être préparée à l'avance. **Attention:** seuls les produits du panier fourni peuvent être utilisés pour composer le plat froid. La décoration apportée par le participant concerne uniquement l'espace autour du plat, en lien avec le thème choisi.

7.6 Discipline E

Préparation et présentation d'un plat de grillades

- Préparer des spécialités à griller.
- Présentation promotionnelle des produits préparés incl. une fiche A4 indiquant comment griller correctement chaque produit.
- Les masses et farces doivent être assaisonnées.
- Tout ce qui est esthétique et plaît est autorisé.
- La viande doit être entièrement intégrée sur le plat.
- Plus d'un produit à base de viande hachée entraîne des déductions au niveau de la rentabilité.
- Il est interdit d'utiliser de la viande et des produits à base de viande supplémentaires (à l'exception de: lard de dos, lard à griller et les sous-produits d'abattage (p. ex. voilette/crépine, foie, etc.), qui doivent toutefois être apportés entiers).
- Les produits roulés ou farcis doivent être présentés coupés/entamés.
- Le temps de compétition inclut le temps de préparation. Aucune préparation ne peut commencer avant le début officiel du temps imparti à la discipline

Evaluation

Critères	Pondération
1. Degré de difficulté, précision et exactitude	15 %
2. Nombre de produits et régularité	16 %
3. Aptitude à la cuisson et à la consommation des produits	12 %
4. Présentation, thème & attractivité	40 %
5. Rentabilité	7 %
6. Propreté et ordre sur le poste de travail	10 %
Pondération maximum	100 %

Le panier mis à disposition contient les produits et le matériel suivants:

- 600 g Plat de fausse tranche de bœuf
- 600 g Filet de porc
- 1 Racks d'agneau (de 7 côtes au minimum)
- 1 Plat de présentation (dimension des plats, voir l'image à l'annexe 1)

Le participant peut apporter tout ce dont il a besoin pour réaliser cette discipline. Les décorations et les farces aux légumes peuvent être préparées à l'avance et amenées

8. Jury

- 8.1 Le jury est composé d'au moins trois personnes, constitué par l'UPSJV. L'UPSJV est responsable de l'évaluation.
- 8.2 L'évaluation des prestations du concours est effectuée par chaque membre du jury.
- 8.3 Les membres du jury s'engagent à prendre connaissance des directives avant le concours.
- 8.4 Le jury est présent lors de tous les travaux du concours et agit en toute indépendance. Le chef expert et son suppléant doivent garantir et assurer à tout moment l'indépendance du jury.
- 8.5 Les décisions du jury sont irrévocables. Tout recours juridique est exclu.

9. Evaluation

- 9.1 Une fiche d'évaluation spécifique est préparée pour chaque discipline. Les feuilles d'évaluation sont tirées du CIS (Compétition Information System).
- 9.2 L'évaluation commence dès le début de la discipline. Le participant ne doit pas être dérangé par les membres du jury pendant les travaux pratiques. Pendant cette phase, les membres du jury maintiennent toujours une distance suffisante avec le participant.
- 9.3 En cas de dépassement du temps imparti, le travail sera interrompu et l'état actuel sera évalué.
- 9.4 Les résultats seront annoncés lors de la cérémonie de remise des prix.
- 9.5 Dans les 7 jours suivant l'annonce des résultats, les participants ont droit à la liste complète des classements ainsi qu'aux classements par discipline. L'évaluation individuelle totale correspond au total des points obtenus dans toutes les cinq disciplines.
- 9.6 Le vainqueur est celui qui obtient le plus de points en additionnant les scores des disciplines (A – G).

- 9.7 En cas d'égalité de points, le titre de vainqueur ou de champion sera attribué au participant dont l'écart entre les scores des différentes disciplines, classés du plus élevé au plus bas, est le moindre. Si cet écart est également identique, la victoire sera accordée au participant le plus jeune.
- 9.8 L'évaluation par discipline correspond au total des points obtenus dans chaque discipline.

10. Égalité de points

En cas d'égalité de points, la victoire dans la discipline sera attribuée au participant ayant obtenu la meilleure note individuelle d'un membre du jury dans cette discipline. S'il n'y a pas de différence, la victoire revient au participant le plus jeune.

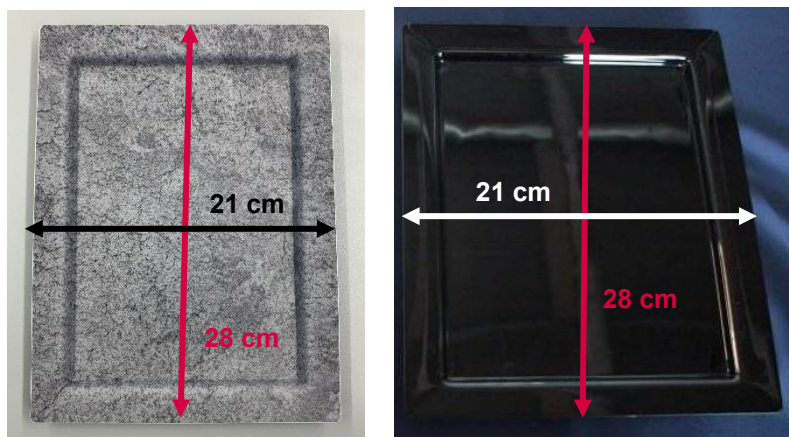
11. Prix

- 11.1 Les participants classés de la 1ère à la 3e place dans chaque discipline, ainsi que ceux classés de la 1ère à la 3e place au classement général, recevront une médaille ou un trophée lors de la cérémonie de remise des prix.
- 11.2 Par ailleurs, tous les participants reçoivent un souvenir de leur participation au championnat suisse des bouchers-charcutiers.
- 11.3 Le champion suisse des bouchers-charcutiers a le droit de représenter la Suisse lors des championnats professionnels internationaux, ou de participer aux phases de sélection, sous réserve de remplir les critères requis.

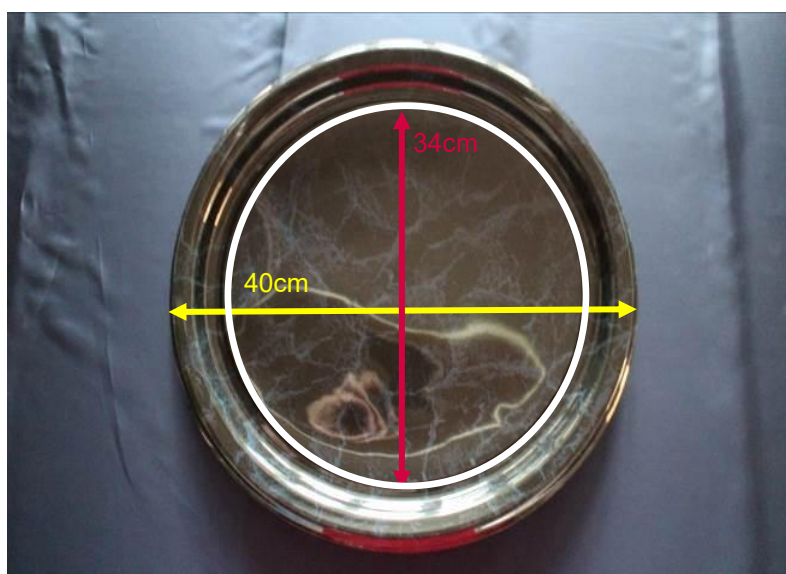
12. Coûts

- 12.1 L'UPSJV prend à sa charge:
- Réduction du rendement des matériaux mis à disposition.
 - Mise en œuvre, hébergement, restauration, transport, frais de déplacement et billets d'entrée pendant les championnats suisses.
- 12.2 Tous les participants sont responsables eux-mêmes de leur couverture d'assurance.

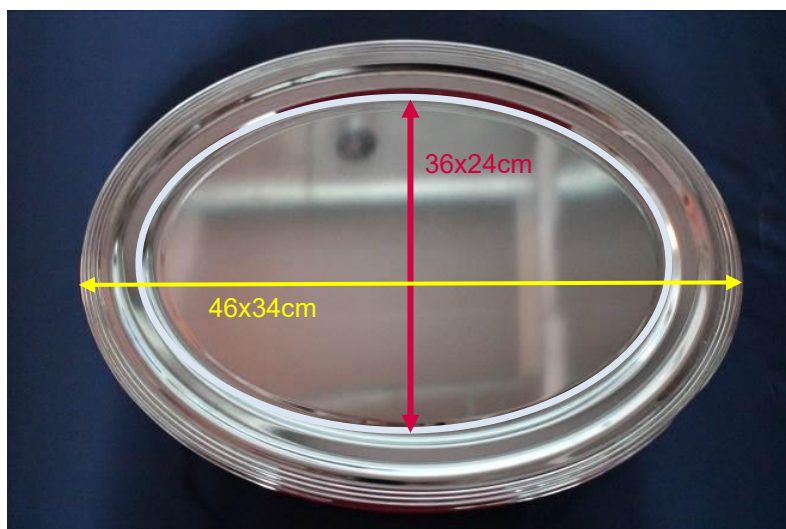
Annexe 1: Préparation des plats



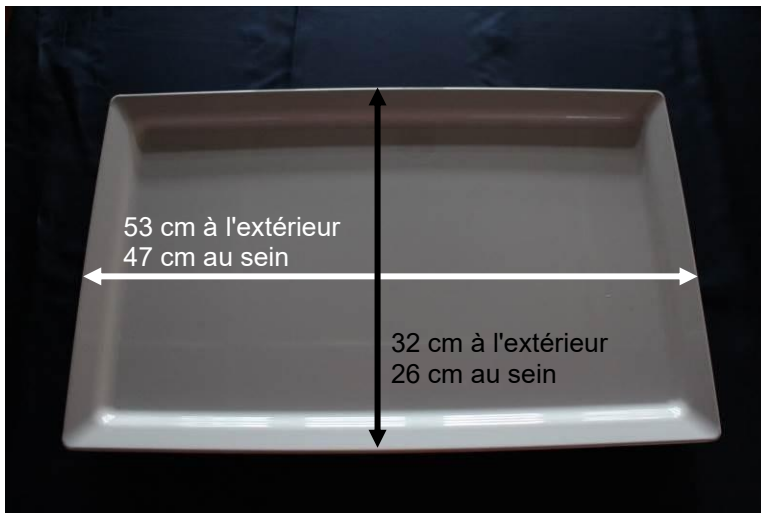
Plat étroit ; plat noir Rigaflex Art. 111.502821.17 / plat gris Rigaflex Art. 111.512821.99



Plat jetable marbre W 816; Pacovis Art. 3938.10



Plat traiteur classic oval; Rigaflex Art. 151.398.01



Plaque GN 1/1 Pure; Rigaflex Art. 153.83401.07

Annexe 2: Panier décoration pour plats froids

Salade

- Lollo verte
- Lollo rouge

Fruits / légumes / légumes secs:

- pommes (Gala)
- poires (Williams)
- mandarines
- raisins verts
- raisins noirs
- Cherry tomates
- noix
- radis
- framboises
- carottes
- tomates
- concombre
- prunes

Pousses et herbes aromatiques

- germes de betterave rouge
- germes d'oignons
- mesclun/oseille sanguine

Des questions sur les pousses ou les herbes aromatiques ? Renseignez-vous auprès d' au 033 251 36 65 ou sur www.espro-sprossen.ch.



Pâtés en croûte

- Mini pâté en croûte Coq au Vin (env. 4x5cm, 270g pièce)
- Mini pâté en croûte de veau (env. 4x5cm, 270g pièce)



Natura-Qualität
Familientradition seit 1898

vous accompagne sur la route des championnats. Vous recevrez des échantillons gratuits pour des simulations d'entraînement proches de la compétition ! Commandez directement avec le talon de commande des pâtés en croûte auprès de verkauf.engros@goldwurst.ch !

Antipasti

- Art. 11507 Olives verts avec amandes fumées
- Art. 31524 Pep d'Amour, poivrons orange à la pâte de piment relevée
- Art. 21569 Rondelles de courgettes grillées
- Art. 26538 Fromages aux herbes
- Art. 31532 Poivrons farcis au fromage frais
- Art. 31580 Spiedini Mediterrani, brochettes de légumes aux olives et à la mozzarella

Informez-vous directement auprès de



au 071 677 30 30 ou sous ceposa.com!

Annexe 3: Discipline A1 – désossage d'un carrée de porc avec filet sans quasi et parage pour la vente en détail

Situation initiale



Découpe



Filet long



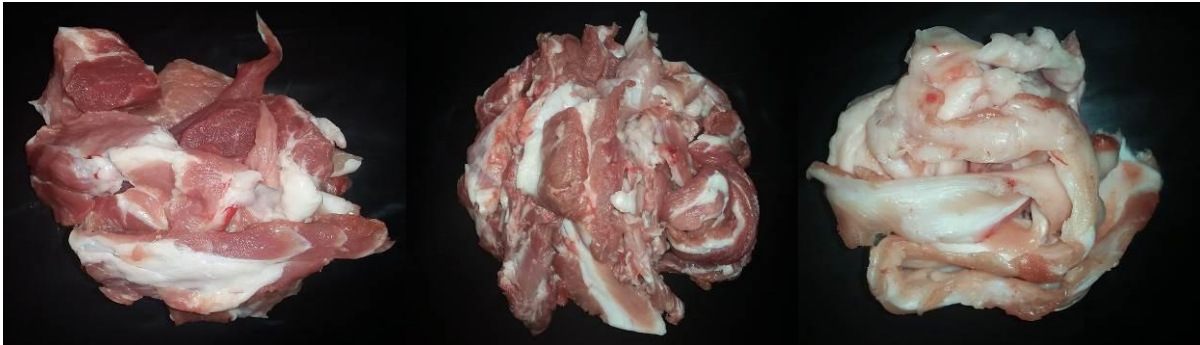
Spare Ribs



Filet mignon



Cou



À gauche et au centre: viande de fabrication; à droite: tendons & graisse

Annexe 4: Discipline A2 – désossage et parage d'une épaule de veau conformément à la description



Découpe



Epais d'épaule & palette



Filet d'épaule



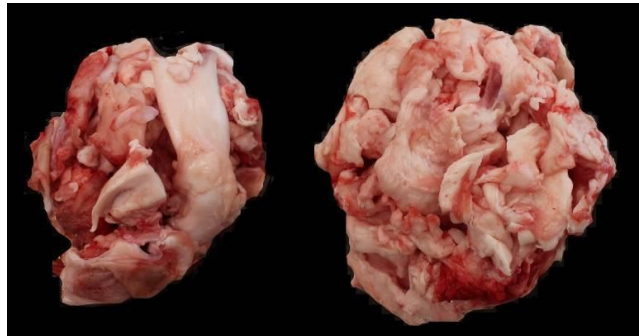
Gras d'épaule



Jarret entier avec os, y compris les extrémités



Viande de fabrication



À gauche tendons, à droite graisse

Annexe 5: Discipline B – paragage d'une fausse tranche de boeuf prêt pour la vente en détail

Situation initiale:



Parage



Rond de fausse tranche



Plat de fausse tranche



Mouvant



Aiguillette baronne



Viande à fab. 1 – 3



Tendons & graisse

Annexe 6: Commande de pâtés en croûte pour les SwissSkills Championships

Quantité en tranches	Pâté	Masse/poids
	Mini pâté en croûte Coq au Vin	env. 4x5 cm, 270 g
	Mini pâté en croûte de veau	

Livraison via

Schlaraffenland

Felder – eine Gaumenfreude

MC Thun

Sempione AG

MC Kriens

par Poste

Coordonnées

Entreprise: _____

Adresse de l'entreprise: _____

Code postal et lieu de l'entreprise: _____

Nom du participant: _____



vous accompagne sur la route des championnats. Vous recevrez des échantillons gratuits pour des simulations d'entraînement proches de la compétition ! Commandez directement avec le talon de commande des pâtés en croûte auprès de verkauf.engros@goldwurst.ch !

