



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



Programme du Concours Suisse des bouchers-charcutiers Heso 2024

Vendredi, 20 septembre 2024, 14h – 21h

tout le jour Apprentis Bell et école professionnelle gibb de Berne

Samedi, 21 septembre 2024, 11h – 21h

tout le jour Apprentis Bell et école professionnelle gibb de Berne

Dimanche, 22 septembre 2024, 11h – 18h

tout le jour

- Classement Concours de qualité
- Présentation AOP-IGP

Lundi, 23 septembre 2024, 14h – 21h

tout le jour L'éliminatoire EuroSkills 2025

Mardi, 24 septembre 2024, 14h – 21h

tout le jour L'éliminatoire EuroSkills 2025
20h – 20h30 Classement de l'éliminatoire EuroSkills

Mercredi, 25 septembre 2024, 14h – 21h

14h30 – 19h Concours Suisse plats de viande froide apprentis
env. 20h Classement du concours Suisse

Judi, 26 septembre 2024, 14h – 21h

14h30 – 17h30 *Championnat suisse bouchers-charcutiers*
• Désossage et parage d'un carré de porc et d'une épaule de veau
17h30 – 20h30 Découpage fin et parage pour la vente d'une fausse tranche de bœuf

Vendredi, 27 septembre 2024, 14h – 21h

14h30 – 16h30 *Championnat suisse bouchers-charcutiers*
• Découpage fin et parage pour la vente d'une fausse tranche de bœuf
16h30 – 18h30 Préparation d'un plat de charcuteries mélangées
18h30 – 20h30 Préparation de trois plats du jour

Samedi, 28 septembre 2024, 11h – 21h

11h30 – 18h00 *Championnat suisse bouchers-charcutiers*
• Préparation et présentation d'un plat de barbecue festif
19h30 – 20h15 Classement concours Suisse

Dimanche, 29 septembre 2024, 11h – 18h

tout le jour Présentation des bouchers-charcutiers à l'école professionnelle gibb de Berne
Réunion Harley

Changements d'horaires sous réserve. Veuillez prêter attention aux annonces du modérateur.

Centre de formation UPSV

Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 58 521 53 00 · formation@sff.ch · www.upsv.ch