



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## **Activités de recrutement de jeunes talents Pistes de mise en œuvre**

Le recrutement de la relève et la formation professionnelle au niveau régional et national font partie des tâches principales de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV. Pour soutenir les associations régionales, l'UPSJV met à disposition un stand d'exposition spécialement conçu à cet effet. En outre, l'Union et le Fonds patronal de formation de l'économie carnée suisse (FPC) accordent des contributions financières en fonction de la taille et de l'importance du salon.

### **Objectif et but**

L'objectif principal est de présenter les métiers de la filière viande à un large public et de nouer un maximum de contacts avec les personnes à la recherche d'une place d'apprentissage, leurs parents, les écoles et les services d'orientation professionnelle. Pour ce faire, des informations sur les possibilités de formation, du matériel pédagogique, un concours de dégustation, des démonstrations pratiques, des ateliers et des présentations seront organisés. L'idéal est d'établir un lien direct avec l'aliment qu'est la viande.

### **Procédure**

En cas d'activités prévues, les membres de l'UPSJV et les associations régionales peuvent s'adresser au secrétariat de l'UPSJV pour obtenir de premières informations. Il est possible de déposer une demande de soutien financier.

### **Inscription à l'exposition**

Le site Membre, l'association régionale ou la personne responsable (ci-après dénommée exposant) annonce l'exposition et fait ensuite office de point de contact avec la direction de l'exposition.

### **Construction de stand**

L'UPSJV collabore avec un constructeur de stand que l'exposant peut réserver en option. Tous les frais occasionnés par le constructeur de stand sont à la charge de l'exposant. Le matériel de stand et le matériel publicitaire sont mis gratuitement à la disposition de l'exposant par l'UPSJV.

### **Planification du projet**

L'exposant établit un plan de projet comprenant une description du contenu de l'exposition et des activités prévues.

### **Réalisation de l'examen**

L'exposant est responsable de la réalisation de l'activité. L'UPSJV met gratuitement à disposition du matériel d'information.

## Relations avec les médias

### Informations générales

Nous recommandons d'inviter des représentants des médias locaux. Les principes les plus importants en matière d'utilisation des médias sont énumérés ci-dessous.

### Préparer l'entretien

1. Préparez des réponses aux questions éventuelles. Demandez aux journalistes de pouvoir consulter les questions à l'avance.
2. Notez les points les plus importants, notamment les chiffres, que vous souhaitez mentionner lors de l'entretien.
3. Citez trois réalisations ou objectifs que vous avez atteints ou que vous souhaitez atteindre.
4. Même en cas d'entretien surprise, exigez suffisamment de temps pour vous préparer.
5. Si possible, coordonnez vos messages avec votre association régionale ou l'UPSV.

### Pendant l'entretien

- Prenez le temps de répondre aux questions.
- N'hésitez pas à répéter votre réponse si la même question est posée plusieurs fois.
- Admettez que vous ne savez pas quelque chose.
- Évitez les suppositions et les spéculations.
- Mentionnez que vous fournirez les informations manquantes.
- Soyez honnête.
- Évitez l'expression «sans commentaire».
- Utilisez un langage simple et évitez les termes techniques.
- Lors des interviews télévisées, regardez la personne qui pose la question avec une expression amicale, et non pas le sol.

### Liste de contrôle pour les communiqués et les événements médiatiques

- Les journalistes ont peu de temps. Ils sont plus enclins à venir à une manifestation si elle est organisée dans un délai court et dans un lieu facilement accessible.
- Lors d'un événement médiatique, donnez aux journalistes des textes détaillés, un résumé et des images, sur papier ou sous forme électronique.
- Lorsque vous prenez des photos ou que vous filmez à la télévision dans votre entreprise, veillez à une propreté et une hygiène exemplaires, au port d'un équipement de protection correct lorsque cela est nécessaire, ainsi qu'à une tenue et à une décoration attrayantes.
- Choisissez avec soin les domaines et les travaux que vous souhaitez montrer aux journalistes. Même si un abattage n'a rien de secret, vous devriez réfléchir si vous souhaitez que des journalistes y participent.
- Mettez en avant vos spécialités.
- Contactez l'UPSV si vous avez des questions ou des incertitudes.

## Déroulement d'une journée portes ouvertes (à titre d'exemple)

1. Le principe le plus important est une bonne préparation et planification, ainsi que le briefing des employés impliqués. Si possible, toujours impliquer les apprentis, car les jeunes aiment communiquer d'égal à égal.
2. Accueil
  - Accueillir les clients devant ou dans le magasin.
3. Présenter le magasin
  - Présentation du magasin et de ses spécificités.
4. Présenter les produits
  - Présentation de la gamme de produits.
5. Préparer le plat froid
  - Démonstration de la préparation et présentation d'un plat froid.
6. Vente et conseil
  - Explication des conseils et des techniques de vente, présentation de sauces, pâtes, pâtés et autres produits.
7. Gestion de l'entreprise
  - Visite guidée de l'ensemble de l'entreprise: Chambre froide, préparation, magasin, atelier de découpe, atelier de charcuterie, chambre froide et de stockage et chambre de congélation.
8. Démonstration de découpe
  - Découpe d'un demi-veau ou d'un porc (avec présentation préalable des ustensiles et des vêtements).
  - Explication des noms des morceaux de viande et de leur utilisation à l'aide d'affiches.
9. Préparation d'une sorte de chair à saucisse grossière ou fine, p. ex. chair à saucisse de veau, de cervelas, de wienerli, de porc à rôtir, etc.
  - Préparation de la matière première
10. Impliquer les visiteurs et les inciter à participer.
  - Par exemple, les apprentis préparent tout. Les spectateurs peuvent fabriquer eux-mêmes des saucisses à griller, des cervelas, de la cipollata, etc.
  - Explication de l'installation de fumée et de ses particularités.
11. Dégustation
  - Déguster et savourer; préparer une planche et un couteau, du pain et des boissons.
12. Répondre aux questions
  - Réponse aux questions ouvertes, mention des aspects positifs et négatifs de la profession.
13. Cadeaux publicitaires
  - Distribution de petits et grands cadeaux publicitaires et/ou de produits maison ou faits maison.

### Paquet sans souci

Afin de faciliter la planification et l'organisation de tels événements, l'UPSv a mis au point un package «sans souci». Cette boîte en plastique robuste peut être commandée auprès du secrétariat de l'UPSv et contient:

- Les «connaissances professionnelles pour l'économie carnée suisse»
- Autre matériel de marketing et d'information, comme des affiches, des dépliants et des cadeaux publicitaires.
- En outre, il est également possible de commander nos bannières publicitaires déroulantes pour de tels événements.

## Foires et salons professionnels (quelques exemples)

### Programme de la journée

- Désossage du cou, de l'épaule et de la poitrine de porc
- Fabrication de la chair à saucisse de porc, piquage des «Schnäggli» de saucisses à rôtir
- Fabrication d'une saucisse à griller, d'une saucisse blanche ou d'un hot-dog
- Fabrication d'articles de traiteur (petits pains garnis)
- Fabrication d'articles en pâte feuilletée fourrée

### Principes de base pour la mise en œuvre

- Comportement hygiénique élevé (possibilité de se laver et de se désinfecter les mains)
- Stand propre et attrayant avec des surfaces de travail hygiéniques
- Des possibilités de réfrigération suffisantes (réfrigérateurs, chambre froide ou éventuellement un buffet réfrigéré)
- Vêtements appropriés Coiffure (casquettes ou filets) et tabliers

Désossage du cou de porc Épaule de porc et poitrine de porc		
Matière première	Machines, outils et matériel	Important/supplémentaire
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cou de porc avec jambe</li> <li>• Épaule de porc avec jambe</li> <li>• Poitrine de porc avec jambe</li> <li>• Cochon de porc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kit de sécurité pour le désossage et le dressage SGA</li> <li>• Couteau</li> <li>• Acier d'extraction</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caisses</li> <li>• Plaques de présentation</li> <li>• Crêpe de boucherie (papier absorbant)</li> </ul>
Fabrication de la chair à saucisse de porc, piquage des «Schnäggli» de saucisses à rôtir		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chair à saucisse &amp; éventuellement chair à saucisse</li> <li>• Sel de cuisine</li> <li>• Épices</li> <li>• Boyaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bineuse</li> <li>• Remplisseuse manuelle ou semi-automatique</li> <li>• Récipient de mélange</li> <li>• Possibilité de chauffage</li> <li>• Récipient à boyaux pour l'irrigation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boisson</li> <li>• Pain</li> <li>• Assiettes jetables</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Planches à découper &amp; couteaux</li> </ul>
Fabrication d'une saucisse à griller, d'une saucisse blanche ou d'un hot-dog		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chair à saucisse &amp; éventuellement chair à saucisse</li> <li>• Sel de cuisine</li> <li>• Épices</li> <li>• Boyaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cutter de table</li> <li>• Remplisseur manuel</li> <li>• Possibilité de chauffage</li> <li>• Couteau</li> <li>• Machine à hot-dogs</li> <li>• Récipient à boyaux pour l'irrigation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boisson</li> <li>• Pain</li> <li>• Assiettes jetables</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Planches à découper &amp; couteaux</li> </ul>
Fabrication d'articles de traiteur (petits pains garnis)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain de mie</li> <li>• Beurre ou margarine</li> <li>• Différentes éditions</li> <li>• Matériel de décoration (cornichons, tomates, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couteau à pain</li> <li>• Couteau à tartiner</li> <li>• Plaques de présentation</li> <li>• Refroidissement pour le matériel d'appui</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boisson</li> <li>• Assiettes jetables</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Planche à découper &amp; couteau</li> <li>• Crêpe de boucherie (papier absorbant)</li> </ul>
Fabrication d'articles en pâte feuilletée fourrée		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte feuilletée</li> <li>• Saucisses</li> <li>• Masse de viande hachée</li> <li>• Masse d'œufs (concentré pasteurisé)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilité de refroidissement</li> <li>• Four</li> <li>• Couteau et fourchette</li> <li>• Pinceau</li> <li>• Rouleau à pâte</li> <li>• Emporte-pièce pour garniture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boisson</li> <li>• Assiettes jetables</li> <li>• Cure-dents</li> <li>• Planche à découper &amp; couteau</li> </ul>

### **Matériel de stand complémentaire**

- Affiches «Nommer les morceaux de viande» des différentes espèces animales
- Films d'information
- Matériel d'information écrit
- Classeur spécialisé et éventuellement iPad
- Liste des entreprises formatrices cantonales
- Éventuellement un classeur avec des photos de disques et d'autres articles
- Cadeaux publicitaires
- Mallette de sécurité, kit SGA
- Trousse de premiers secours, éventuellement feuille d'urgence en cas d'exposition
- Sacs de transport et matériel d'emballage

### **Stand d'exposition**

#### **Stand de l'UPSV**

La surface de stand nécessaire est de 20 à 25 m<sup>2</sup> et comprend toute l'infrastructure, y compris le revêtement de sol, la cabine, le réfrigérateur, les comptoirs de réunion, les panneaux d'information, l'éclairage, le film d'apprentissage, le matériel pédagogique, les prospectus, etc.

Si l'on travaille avec de la viande sur le stand, la loi stipule que de l'eau courante doit être disponible. L'association régionale peut installer des éléments d'exposition supplémentaires (p. ex. vitrine, table de travail, cutter à saucisses (Blitz), remplisseur de saucisses, etc. en régie propre, à condition qu'il y ait suffisamment de place.

Il est important de clarifier suffisamment tôt les besoins en électricité et d'en faire la demande auprès de la direction de l'exposition. Contactez à temps un constructeur de stand, qu'il s'agisse de celui qui gère le matériel de stand UPSV ou de celui de votre choix.

#### **Mode veille**

Idéalement, le personnel se compose d'un responsable de stand et de professionnels motivés du secteur, actifs dans le domaine de la formation, complétés par plusieurs apprentis. L'expérience montre que les jeunes visiteurs préfèrent souvent le contact avec des jeunes de leur âge pour un premier entretien.

L'UPSV propose à l'exposant des vêtements uniformes pour le personnel du stand. Des polos jaunes avec le logo Swiss Meat People (SMP) et des tabliers noirs, ainsi que des badges attachables pour le personnel du stand, peuvent être commandés au prix coûtant.

#### **Soutien financier**

Après examen d'une demande approuvée pour une exposition, l'UPSV accorde un crédit global qui comprend également les frais du constructeur de stand de l'UPSV. Le matériel d'information et de promotion demandé à l'UPSV reste gratuit. La participation financière dépend également du fait que le membre de l'Union a versé ou non les cotisations au Fonds patronal de formation de l'économie carnée suisse (FPEC).

1. Petites manifestations de promotion de la relève dans l'entreprise d'un membre:
  - soutien maximal: jusqu'à CHF 1'000 (sans fonds de formation jusqu'à CHF 500)
  - Exemples: Journées portes ouvertes, invitation de classes, ateliers, etc.
2. Foires locales:
  - soutien maximal: jusqu'à CHF 5'000 (sans fonds de formation jusqu'à CHF 2'500)
  - Exemples: Expositions commerciales, salons professionnels régionaux, marchés locaux
3. Foires cantonales ou suprarégionales ou salons professionnels :
  - soutien maximal: jusqu'à CHF 10'000 (sans fonds de formation jusqu'à CHF 5'000)
  - Exemples: Manifestations grand public (Olma, Bea, Goûts & Terroirs, etc.), grandes foires commerciales, salons professionnels cantonaux, salons professionnels suprarégionaux.

## Propositions

La demande peut être consultée [en ligne](#).

### Personne de contact

#### UPS

Philipp Sax  
Membre de la direction  
Ringstrasse 12  
8600 Dübendorf  
+41 58 521 53 07  
[philipp.sax@upsv.ch](mailto:philipp.sax@upsv.ch)

#### Constructeur de stand

TEAMService & Gastro AG  
Hannes Hoffelner  
52, rue de l'Industrie  
8112 Otelfingen  
+41 44 845 33 55 / +41 079 344 33 01  
[info@teamservice.ch](mailto:info@teamservice.ch)

### Conditions préférentielles pour les membres de la UPSV auprès du constructeur de stand

Prestations	en CHF*	Remarque
Construction de stand	100.-/m <sup>2</sup>	Forfait stand normalisé, montage et démontage inclus, logistique comprise
Frais de déplacement	2.50/km	Prix forfaitaire pour le transport d'Otelfingen à l'exposition et retour.
Frais supplémentaires pour les demandes spéciales	85.-/h	-
Mur de symétrie	55.-	Prix au mètre linéaire
Construction du toit, y compris l'éclairage	28.-/m <sup>2</sup>	-
Module de cuisine grand	550.-	Prix pour une exposition complète, y compris réchaud, réfrigérateur, chauffe-eau et bassin
Extincteur	35.-	Prix/jour
Couvertures anti-feu	21.-	Prix/jour
Consommables	-	Clarifier les besoins et le prix directement avec le constructeur de stand.
Niveau de la norme	Sol en plastique Cabine & rideau, 2 m x 2 m Kitchen Case 1.90 m x 0.60 m Réfrigérateur Vestiaire Comptoirs conseillers 1 m x 0.90 m x 0.60 m (LxHxP) Lampes spot	Table acier chromé 2 x 1 m Table 0.50 m x 0.50 m Graphique 2 m x 2 m Roll-ups & porte-brochures Urne de concours Télévision et films sur clé USB Tableau & câble d'alimentation Fiche double Poubelle

\* Prix hors TVA et frais.

Le stand normalisé est mis gratuitement à disposition. La demande concernant la coordination et la facturation est adressée à l'exposant. L'UPSV ne prend pas en charge les coûts des services mentionnés ci-dessus. Elles doivent être couvertes par le budget accordé.