Les formations dans la branche carnée

Orientation
Production

Si tu choisis l'orientation Production tu apprendras tout ce qu'il faut savoir pour abattre, découper et désosser dans les règles de l'art, et cela en lien avec les prescriptions légales et les principes de l'éthique envers les animaux.

Orientation
Transformation

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.

swissmeatpeople.ch

Avons-nous éveillé ton intérêt?

Pour en savoir plus rends-toi sur swissmeatpeople.ch

Orientation
Commercialisation

Si tu choisis l'orientation Commercialisation tu deviendras un vrai pro de la préparation de plateaux de viande froide, de mets prêts à cuisiner et d'articles traiteur. Par ailleurs tu organiseras le comptoir de vente de façon attrayante, conseilleras les clients et seras actif dans la vente.

Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier AFP

Cette formation est plus orientée sur la pratique et les attentes scolaires sont adaptées en conséquence. La formation initiale en 2 ans mène à l'Attestation fédérale de formation professionnelle. Les domaines spécifiques à choix sont Production et transformation ou Préparation et vente..

Avons-nous éveillé ton appétit pour le métier de tes rêves ?

Sur swissmeatpeople.ch tu trouveras beaucoup d'autres informations sur ta formation.
Swiss Meat People est une marque de:

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

SFF UPSV UPSC

Maturité professionnelle

Conditions

- Contrat d'apprentissage valable pour une formation professionnelle en 3 ou 4 ans avec CFC
- L'entreprise formatrice propose une maturité professionnelle

Durée

- Pendant la formation professionnelle de base (MP1) aussi long que l'apprentissage
- Après avoir terminé la formation professionnelle initiale (MP2) : 1 à 2 ans

La maturité professionnelle est un diplôme fédéral reconnu qui allie les connaissances professionnelles avec un approfondissement de la culture générale. La maturité professionnelle représente par conséquent une base pour accéder aux écoles du tertiaire et vers de nombreuses formations continues. La formation peut se faire pendant ou après avoir obtenu le Certificat fédéral de capacité CFC.

Les détenteurs d'une maturité professionnelle ont la possibilité d'accéder sans examen préalable à des études dans des directions proches du métier dans une haute école spécialisée HES.

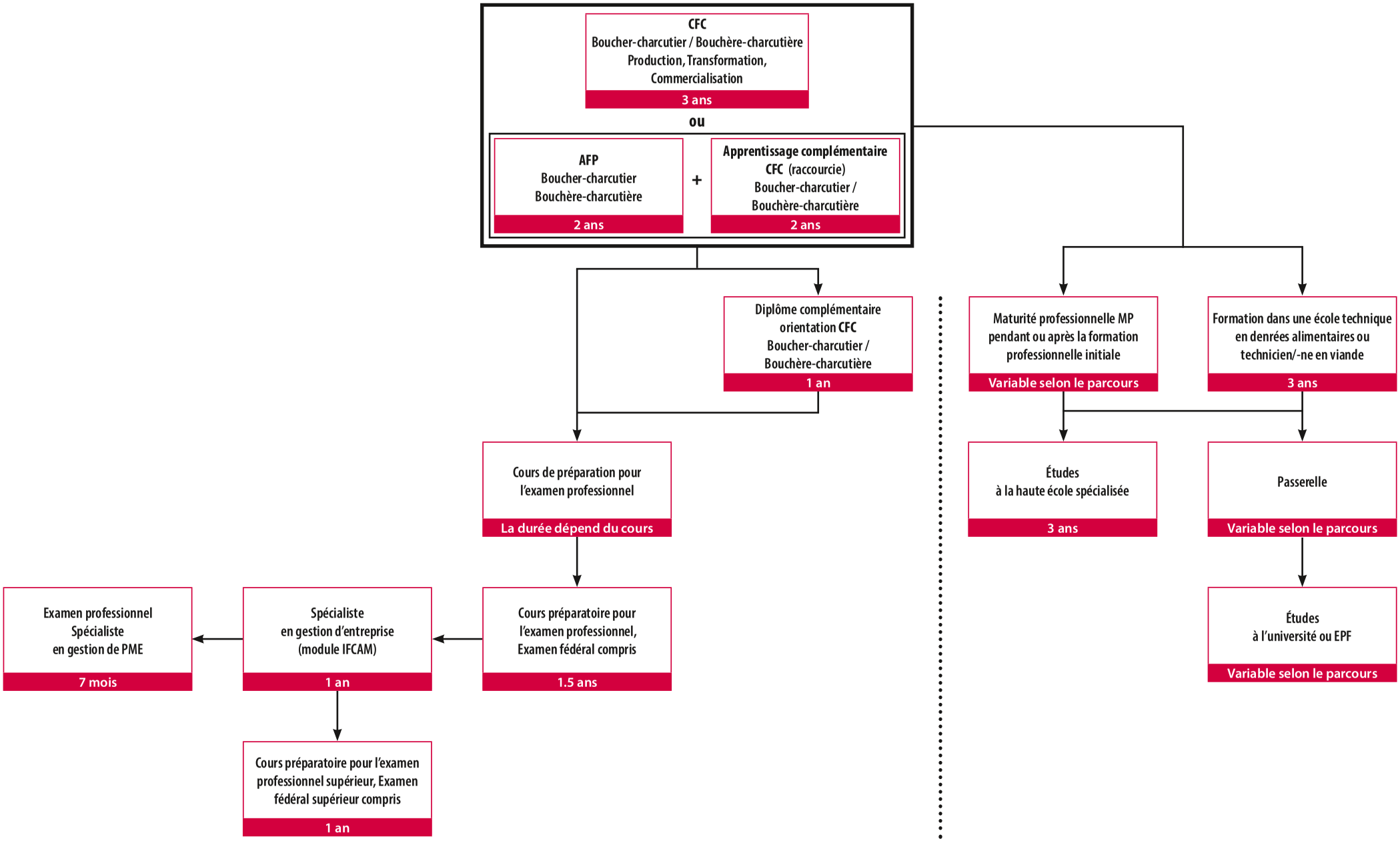
La personne qui, en plus de la maturité professionnelle, a également réussi l'examen complémentaire passerelle peut s'inscrire à une haute école universitaire HEU ou une haute école pédagogique HEP de Suisse. La maturité professionnelle permet par ailleurs d'accéder à une formation dans une école supérieure ES.

Possibilités d'évolution

- Examen professionnel (EP)
  p.ex. Cheffe/Chef d'exploitation dans l'économie carnée
- Examen professionnel supérieur (EPS),
  p.ex. Maître bouchère-charcutière/Maître boucher-charcutier
- Formations complémentaires dans la branche de la viande et des denrées alimentaires
  p.ex. études d'Ingénieure/ingénieur HES en technologie alimentaire
- Accès sans examen préalable aux études dans une orientation proche d'une haute école spécialisée HES
- Avec l'examen complémentaire passerelle, accès à une Haute école universitaire HEU ou une Haute école pédagogique HEP

Pour en savoir plus rends-toi sur swissmeatpeople.ch

Filières de formation dans l'économie carnée



Tu travailles dans une entreprise de l’économie carnée où tu te donnes à fond, mais tu n’as pas de diplôme correspondant ?

Ou tu as fait une formation dans une autre branche et souhaites te lancer maintenant dans une nouvelle voie ?

Dans ce cas, la certification professionnelle pour adultes pourrait t’intéresser.

Certification professionnelle pour adultes Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier CFC et Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier AFP

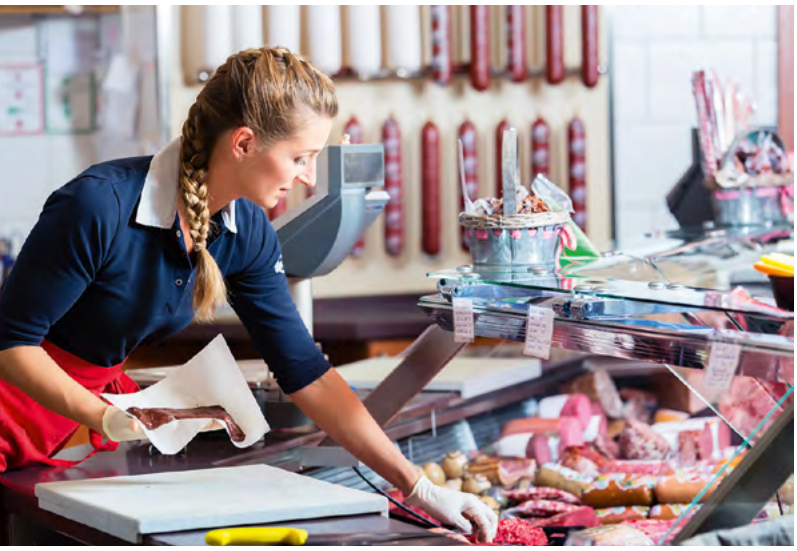
Avec une certification professionnelle tu peux obtenir une valorisation officielle de ton expérience professionnelle et de tes performances, et de nombreuses possibilités de carrière s'ouvrent à toi. Tu peux stabiliser ta position dans l'entreprise et tu obtiens l'accès à des voies qui mènent à la formation professionnelle supérieure.

Trois voies conduisent au but

Lorsqu'il est question de la certification professionnelle pour adultes, le salaire est souvent un sujet important. Si tu dépends d'un certain salaire tu as la possibilité de suivre la formation en gardant un salaire juste légèrement inférieur à ton salaire actuel. Généralement tu signes dans ce but un accord avec ton entreprise formatrice selon lequel tu continueras à travailler pendant un certain temps dans la même entreprise après l'obtention du diplôme. La certification professionnelle pour adultes peut s'obtenir de trois façons.

Formation professionnelle initiale

Avec cette solution tu conclus un contrat d'apprentissage tout à fait normal, comme si tu t'étais lancé dans l'apprentissage directement après l'école obligatoire. Tu travailles dans une entreprise formatrice et suis l'enseignement dans l'école professionnelle.



Conditions

- Disposition à recommencer tout au début
- Diplôme de fin d'école obligatoire ou qualification équivalente
- Contrat d'apprentissage
- Connaissances de la langue nationale de la région

Durée

- Boucher-charcutier /bouchère-charcutière CFC 3 ans
- Boucher-charcutier/ bouchère-charcutière AFP 2 ans

Pour en savoir plus rends-toi sur swissmeatpeople.ch

Formation professionnelle initiale raccourcie

Dans ce cas, en raison de ta formation préalable et/ou de tes capacités professionnelles, tu peux commencer directement en deuxième année de formation.

Conditions

- Forte volonté d'engagement
- Diplôme de fin d'école obligatoire ou qualification équivalente
- Première formation terminée (diplôme professionnel/secondaire II) et/ou compétences professionnelles correspondantes
- Contrat d'apprentissage
- Connaissances de la langue nationale de la région

Durée

- Boucher-charcutier/ bouchère-charcutière CFC 2 ans
- Boucher-charcutier/ bouchère-charcutière AFP 1 ans

Diplôme sans contrat d'apprentissage

Si tu disposes d'une vaste expérience professionnelle et que tu as acquis les connaissances théoriques et pratiques manquantes en suivant les offres de formation correspondantes, tu peux te présenter pour la procédure de qualification avec examen final.

Conditions

- Forte volonté d'engagement
- Initiative personnelle
- Au moins 5 années d'expérience professionnelle
- Acceptation de la demande par l'Office de l'enseignement secondaire II et de la formation professionnelle de ton canton
- Admission à l'examen final
- Connaissances de la langue nationale de la région

Durée

- Dépend de la formation préalable/expérience pratique

Pour en savoir plus rends-toi sur swissmeatpeople.ch

As-tu envie de continuer à te développer et à prendre encore plus de responsabilités ?

Veux-tu faire avancer ta carrière et améliorer tes possibilités salariales ?

Dans ce cas l'examen professionnel Cheffe/chef d'exploitation économie carnée pourrait t'intéresser.

Examen professionnel Cheffe/chef d'exploitation dans l'économie carnée

Conditions

- Intérêt pour la branche carnée
- Bonnes connaissances de base en boucherie-charcuterie
- Bonnes compétences sociales et capacité à travailler en équipe
- Volonté de performance et motivation élevées
- Certificat fédéral de capacité comme Bouchère-charcutière/ boucher-charcutier, Spécialiste du commerce de détail branche spécifique, Technologue en denrées alimentaires ou diplôme équivalent
- Au moment de l'examen avoir au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans l'économie carnée depuis la fin de la formation professionnelle initiale exigée (avec le cours de préparation on peut commencer déjà plus tôt)
- Avoir réussi le cours de formateur professionnel et les modules exigés, resp. des confirmations équivalentes
- Autorisation à passer l'examen conformément à l'ordonnance féd. sur les examens

Durée

- 2 ans

Avec ce diplôme tu disposes d'un savoir très complet sur l'économie carnée tournée vers l'avenir et durable. Tes compétences vont depuis la gestion de collaborateurs, en passant par des connaissances en gestion d'entreprise, et jusqu'à un savoir-faire approfondi en matière de viande. Tu interviens à l'interface entre ton supérieur, les collaborateurs, les clients, les fournisseurs et les partenaires commerciaux et disposes d'une grande indépendance.

Cette formation continue se déroule en emploi. Les coûts (env. 35'000 francs) sont réduits grâce au soutien financier que l'on peut demander auprès de la Confédération, de la Fondation Hermann Herzer, de l'ASPB Association suisse du personnel de la boucherie et de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV (au total env. 25'000 francs). On peut aussi demander des aides financières auprès d'autres entreprises et institutions.

Maître bouchère-charcutière/ Maître boucher-charcutier EPS

L'examen professionnel supérieur Maître bouchère-charcutière/Maître boucher-charcutier est un tremplin pour l'avenir de ta carrière professionnelle. Tu es en mesure d'organiser et de diriger une entreprise de boucherie-charcuterie selon les principes de la gestion d'entreprise et de l'économie de marché, mais aussi de l'écologie, ou d'occuper un poste de dirigeant dans une grande entreprise de boucherie.

La formation continue se fait en cours d'emploi. Après un cours préparatoire tu élabores un businessplan pour ton entreprise et termines par un examen. Il faut compter avec 7000 francs de coûts. Tu peux demander une aide financière auprès de la Fondation Hermann Herzer, de la Confédération, de l'ASPB Association suisse du personnel de la boucherie, de l'Assurance des métiers Suisse et de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV. Et tu peux aussi t'adresser à ton employeur.

Conditions

- Connaissances approfondies de la viande
- Aimer les contacts et disposer de bonnes compétences sociales
- Qualités de leadership
- Disposition à prendre des responsabilités
- Forte volonté d'engagement
- Au moment de l'examen avoir au moins 2 ans d'expérience professionnelle depuis la réussite à l'examen professionnel Cheffe/Chef d'exploitation Economie carnée ou un diplôme équivalent
- Avoir terminé les modules de formation Spécialiste en gestion d'entreprise
- Diplôme de formation d'entrepreneur de l'Institut suisse pour la formation des cadres d'entreprise IFCAM ou un diplôme équivalent.
- Autorisation à passer l'examen conformément à l'ordonnance féd. sur les examens.

Durée

- 3 ans

Formation continue orientée métier

Avec cet outil vous découvrez vos propres possibilités de formation continue orientées métier ou celle de vos collaborateurs.

https://findmind.ch/c/hy2t-mYYd

Avons-nous éveillé ton intérêt pour ton métier de rêve?

Sur swissmeatpeople.ch tu trouveras encore beaucoup d'informations sur ta formation.

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

SFF UPSV UPSC

SWISS MEAT PEOPLE SSIMS