



## Exigences minimales envers les entreprises formatrices

L'Union Professionnelle Suisse de la Viande et la Commission pour le développement professionnel et la qualité des métiers de la viande (DP&Q) recommandent aux offices cantonaux de la formation professionnelle de s'assurer, au moment d'approuver les contrats d'apprentissage, que l'apprentie/l'apprenti peut exercer et apprendre régulièrement les activités ou domaines de formation suivants dans l'entreprise formatrice.

Les entreprises formatrices qui ne peuvent pas satisfaire à toutes les exigences de la formation peuvent intégrer leurs apprentis dans des réseaux d'apprentissage.

### Pour toutes les orientations des bouchers-charcutiers CFC/AFP

- Mise en œuvre des directives d'hygiène personnelle et d'entreprise
- Intégration du concept d'hygiène d'entreprise « HACCP »
- Intégration du concept de sécurité et protection de la santé de l'entreprise « SST »
- Application quotidienne des mesures personnelles et de l'entreprise visant à éviter les accidents professionnels et les maladies professionnelles.
- Intégration du concept d'entretien et d'élimination de l'entreprise
- Intégration de la gestion du stock de l'entreprise
- Parage de tous les morceaux
- Reconnaissance des différences de qualité
- Traitement thermique des produits à base de viande
- Conditionnement et étiquetage de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande
- Calcul des prix de vente, des déductions et des pertes

### Pour les bouchers-charcutiers CFC orientation Production

- Respect des prescriptions de protection des animaux
- Introduction à la mise en œuvre des prescriptions légales
- Intégration de la stabulation des animaux
- Abattage des animaux
- Utilisation des sous-produits de manière optimale
- Découpage et désossage des carcasses
- Préparation de chairs à saucisses et de charcuteries
- Préparation de produits de salaisons

### Pour les bouchers-charcutiers CFC orientation Transformation

- Découpage et désossage des carcasses
- Préparation de chairs à saucisses et de charcuteries (4 produits d'au moins deux des sortes suivantes : charcuterie échaudée, charcuterie crue, charcuterie à chair cuite y compris terrines et pâtés en croûte)
- Préparation de produits de salaisons
- Préparation de produits à base de viande prêts à cuisiner et à poêler
- Préparation de produits pour la vente en magasin

## **Pour les bouchères-charcutières/bouchers-charcutiers CFC orientation Commercialisation**

- Préparation de mêlées grossières (p.ex. hamburger, rôtis hachés, etc.)
- Préparation de produits de salaison pour la vente
- Préparation de plats de charcuteries, pour la fondue, le grill, et du jour
- Elaboration de préparations de viande et de produits à base de viande prêts à la vente (p.ex. paupiettes, brochettes, articles de mêlée, cordon-bleu, etc.)
- Préparation d'articles prêts à la vente (tels que canapés et sandwiches, salades, articles en gelée, en pâte, etc.)
- Intégration de la préparation et de la présentation du comptoir de vente et du local de vente
- Service et conseils aux clients, y compris préparation d'articles selon leurs vœux
- Intégration des conseils aux clients de catering

## **Pour les bouchères-charcutières/bouchers-charcutiers AFP avec domaine spécifique Production et transformation**

Pour tenir compte de la spécialisation de l'entreprise, les entreprises formatrices, resp. les apprentis choisissent, parmi les compétences opérationnelles en rapport avec leur domaine spécifique, au moins trois compétences opérationnelles professionnelles. C'est ainsi que les points mentionnés ci-dessous ne doivent pas être obligatoirement respectés par toutes les entreprises formatrices.

## **Pour les entreprises formatrices qui forment le domaine spécifique comprenant Production**

- Respect des prescriptions de protection des animaux
- Intégration de la mise en œuvre des prescriptions légales
- Stabulation et abattage des animaux
- Valoriser les sous-produits de manière optimale

## **Autres activités, resp. Domaines de formation**

- Découpage et désossage des carcasses
- Préparation de chairs à saucisses et de charcuteries
- Préparation de produits de salaisons
- Préparation de produits à base de viande prêts à cuisiner et à poêler
- Préparation de produits pour la vente en magasin

## **Pour les bouchères-charcutières/bouchers-charcutiers AFP avec domaine spécifique Préparation et vente**

Pour tenir compte de la spécialisation de l'entreprise, les entreprises formatrices, resp. les apprentis choisissent, parmi les compétences opérationnelles en rapport avec leur domaine spécifique, au moins trois compétences opérationnelles professionnelles. C'est ainsi que les points mentionnés ci-dessous ne doivent pas être obligatoirement respectés par toutes les entreprises formatrices.

- Préparation de mêlées grossières (p.ex. hamburger, rôtis hachés, etc.)
- Préparation de plats de charcuteries et pour la fondue
- Elaboration de préparations de viande et de produits à base de viande prêts à la vente (p.ex. paupiettes, brochettes, articles de mêlée, cordon-bleu, etc.)
- Préparation d'articles prêts à la vente (tels que canapés et sandwiches, articles en gelée, en pâte, etc.)
- Intégration de la préparation et la présentation du comptoir de vente et du local de vente
- Service et conseils aux clients, y compris préparation d'articles selon leurs vœux