

Description

Le boucher-charcutier ou la bouchère-charcutière s'occupent, selon l'orientation choisie, de la production, de la transformation ou de la commercialisation de produits carnés. Ils acquièrent et abattent le bétail, dépècent l'animal et désossent les carcasses. Ils coupent, hachent, préparent, présentent et vendent des produits carnés prêts à être consommés crus ou cuits.

Leurs principales activités consistent à:

Transformation de la viande

- planifier et organiser le travail en fonction de la production, se procurer les matières premières et les ingrédients, gérer les stocks de marchandises;
- découper grossièrement les pièces de viande, désosser les morceaux (parage en gros) à l'aide d'outils ou de machines, conditionner et stocker la viande jusqu'à son rassissement idéal;
- effectuer le parage fin des morceaux de viande en enlevant les peaux, les nerfs, la graisse et les vaisseaux superflus, préparer les morceaux de viande selon l'usage prévu pour le magasin ou selon les souhaits du client;
- confectionner les produits de charcuterie ou certains éléments, préparer et transformer les produits de salaison, cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande;
- pasteuriser les produits et/ou les stériliser;
- calculer le prix de vente, étiqueter et enregistrer les emballages;
- procéder à l'élimination des déchets (os, graisses, chutes);
- monter, démonter, nettoyer les machines et les appareils, effectuer des petits travaux de maintenance sur les installations;

Orientation production

- acheter et évaluer le bétail de boucherie, organiser son déchargement en assurant un traitement sans stress;
- déterminer le mode d'abattage optimal pour chaque animal, étourdir la bête conformément à la loi sur la protection des animaux et l'abattre, dépecer et désosser les carcasses, les évaluer et calculer le poids mort;
- remplir soigneusement les documents administratifs;
- orienter, transformer ou éliminer les sous-produits d'abattage et les abats;

Orientation transformation

- préparer la viande, les épices et les additifs, appliquer les recettes pour la fabrication de saucisses ou de charcuteries;
- confectionner des terrines et des pâtés en croûte;
- préparer des salaisons (viande séchée, lard, jambons, spécialités régionales) selon des recettes propres à chaque entreprise, fumer, sécher ou cuire le produit pour lui donner un arôme particulier;
- préparer des produits de boucherie prêts à cuisiner et à poêler, cuisiner des plats du jour et préparer des emballages prêts à la vente;

Orientation commercialisation

- dresser des plateaux pour la fondue, le grill ou les buffets froids;
- préparer des canapés, des pains farcis et autres articles traiteur;
- présenter les produits de manière attrayante et promotionnelle en décorant les espaces;
- accueillir les clients, offrir des conseils;
- couper, peser, calculer le prix et encaisser la somme due;
- présenter et promouvoir le service traiteur (catering), enregistrer les commandes et assurer leur réalisation.

Environnement de travail

Les bouchers-charcutiers travaillent en grande ou petite équipe, voire seuls, à l'abattoir, au laboratoire d'une boucherie ou dans une entreprise de transformation de la viande. A l'étal d'un commerce, ils sont en contact avec la clientèle. L'horaire de travail est régulier, mais peut être un peu plus chargé en périodes de fêtes.

Formation

La formation de boucher-charcutier ou de bouchère-charcutière s'acquiert par un apprentissage dans l'une des orientations suivantes: production, transformation, commercialisation.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans une boucherie;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle;
- cours interentreprises (9 jours sur 3 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de boucher-charcutier ou de bouchère-charcutière, avec mention de l'orientation.

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans)	Leçons
Transformation de la viande	280
Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité	120
Orientations:	200
- production de la viande	
- transformation de préparations de viande et de produits à base de viande	
- transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur	
Culture générale	360
Education physique	120
Total	1080

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Habileté manuelle
- Hygiène et propreté
- Résistance aux variations de température
- Résistance physique
- Sens commercial
- Rapidité d'exécution
- Capacité à supporter la vue du sang

Perspectives professionnelles

Les bouchers-charcutiers peuvent être engagés dans des boucheries artisanales, dans les grandes surfaces commerciales pourvues d'un rayon "boucherie-charcuterie" ou d'un service traiteur, dans les entreprises de transformation et de production industrielle de produits carnés. En fonction de leur orientation et de leur expérience, ils peuvent accéder à des postes à responsabilité:

- chef-fe boucher-ère;
- chef-fe charcutier-ière;
- chef-fe de vente;
- gérant-e d'une succursale;
- gérant-e d'une boucherie.

CFC délivrés en Suisse romande en 2015:

FR: 15; JU: 7; VD: 14; VS: 9.

Perfectionnement

Les bouchers-charcutiers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- apprentissage complémentaire de cuisinier-ère;
- cours de perfectionnement organisés par le Centre de formation pour l'économie carnée suisse, Spiez;
- brevet fédéral de chef-fe d'exploitation économie carnée, 2 ans de formation modulaire en emploi, Spiez;
- diplôme fédéral d'économiste d'entreprise PME, formation en emploi;
- diplôme fédéral de maître boucher-ère-charcutier-ère, 9 mois en emploi, Spiez;
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire, 2 ans à plein temps, Posieux;
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant, 3 ans à plein temps, Sion (enseignement bilingue);
- Bachelor of Science HES en technologie alimentaire, 3 ans à plein temps, Zollikofen (enseignement bilingue);
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boucher-charcutier AFP/Bouchère-charcutière AFP
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

Association suisse du personnel de la boucherie (ASPB)
Berninastrasse 25
8057 Zurich 57
Tél.: 044 311 64 06
<http://www.mpv.ch>

Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV)
Sihlquai 255
Case postale 1977
8031 Zurich 31
Tél.: 044 250 70 60
<http://www.upsv.ch>