berufsberatung
.ch

Bouchère-charcutière AFP
Boucher-charcutier AFP

Alimentation | Commerce

En tant que bouchère-charcutière ou boucher-charcutier AFP, tu t'occupes de la production, de la transformation, de la préparation ou de la vente de produits carnés. Selon ton domaine spécifique, tu réceptionnes et abats le bétail, dépèces l'animal et désosses les carcasses, ou découpes et prépares les morceaux de viande destinés à la vente, prêts à être consommés crus ou cuits.

Tâches

Transformation de la viande

- Gérer les stocks de marchandises, contrôler et garantir la qualité des produits
- Découper grossièrement les pièces de viande, désosser les morceaux à l'aide d'outils ou de machines, conditionner et stocker la viande
- Enlever les peaux, les nerfs, la graisse et les parties superflues, préparer les morceaux de viande selon l'usage prévu pour le magasin ou selon les souhaits du client
- Confectionner des produits de charcuterie, cuire la viande et élaborer des préparations, ainsi que des produits à base de viande
- Pasteuriser ou stériliser les produits
- Calculer le prix de vente, étiqueter et enregistrer les emballages

---

Hygiène, durabilité et qualité

- Procéder à l'élimination des déchets dans le respect des normes environnementales
- Appliquer rigoureusement les processus de travail pour garantir la sécurité et l'hygiène alimentaire
- Monter, démonter, nettoyer les machines et les appareils, effectuer des petits travaux de maintenance sur les installations

---

Domaine spécifique production et transformation

- Organiser le déchargement et le transfert des animaux Étourdir la bête conformément aux prescriptions de la protection des animaux et l'abattre selon le mode défini
- Dépecer et désosser les carcasses, calculer les parts de viande et d'os pour définir le prix des pièces

- Préparer les différentes découpes, sortes et qualités de viande puis les remettre à l'unité de transformation appropriée
- Préparer des salaisons telles que viande séchée, lard, jambon, ou spécialités régionales, les fumer, sécher ou cuire

---

Domaine spécifique préparation et vente

- Dresser des plateaux pour le grill, la fondue ou les buffets froids
- Fabriquer des canapés, des pains farcis et autres articles en gelée et en pâte
- Présenter les produits de manière attractive
- Accueillir les clients, donner des conseils
- Couper, peser, calculer le prix et encaisser les achats

Environnement de travail

En tant que bouchère-charcutière ou boucher-charcutier AFP, tu travailles en petite équipe dans des atmosphères généralement humides avec des températures basses, surtout dans les chambres froides ou les chambres de congélation. Tes horaires varient beaucoup selon le lieu de travail, mais sont généralement réguliers. Ils peuvent inclure du travail en soirée et les jours fériés.

Tu trouves des postes dans différents types d'entreprises ou de magasins, dans les boucheries artisanales, tu effectues toutes les tâches, de la production à la vente. Dans les charcuteries, tu t'occupes principalement de la fabrication de charcuteries et de saucisses, tandis que dans les supermarchés, tu t'occupes surtout de la vente.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Capacité à supporter la vue du sang
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Goût et odorat développés
- Habileté manuelle
- Rapidité d'exécution
- Résistance aux variations de température ou au mauvais temps
- Résistance physique
- Sens commercial

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec ses mains
- Avoir des contacts avec d'autres personnes

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une boucherie-charcuterie

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe intercantonale romande, à Clarens (VD)

Cours interentreprises

7 jours sur 2 ans dans les écoles professionnelles cantonales

Durée

2 ans

Domaines spécifiques

- Production et transformation
- Préparation et vente

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de bouchère-charcutière ou de boucher-charcutier

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant que bouchère-charcutière et boucher-charcutier AFP, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de **boucher/ère-charcutier/ière** (https://orientation.ch/fr/professions/boucher-ere-charcutier-iere-cfc). Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle et est également exigé pour suivre une formation supérieure, par exemple un brevet fédéral.

Professions voisines

Profession
Employé-e en industrie laitière AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-industrie-laitiere-afp

Profession
Praticien-ne en denrées alimentaires AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/praticien-ne-en-denrees-alimentaires-afp

Profession
Employé-e en cuisine AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-cuisine-afp

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.47.0

Liens utiles

Union professionnelle suisse de la viande (UPSV) (http://www.upsv.ch)

Association suisse du personnel de la boucherie (ASPB) (http://www.mpv.ch)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21812?lang=fr)