berufsberatung
.ch

Bouchère-charcutière CFC
Boucher-charcutier CFC

Alimentation | Commerce

En tant que bouchère-charcutière ou boucher-charcutier CFC, tu t'occupes de la production, de la transformation ou de la commercialisation de produits à base de viande de bœuf, de veau, de porc ou de volaille, notamment. Tu acquiers et abats le bétail, dépèces les animaux et désosses les carcasses. Tu coupes, haches, prépares, présentes et vends des produits carnés prêts à être consommés crus ou cuits.

Tâches

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 les pièces de viande, désosser les morceaux, à l'aide d'outils ou de machines, conditionner et stocker la viande
- Retirer la peau, les nerfs et la graisse, et préparer les morceaux de viande selon l'usage prévu ou les souhaits du client
- Fabriquer des plats semi-finis ou prêts à servir: pâtés, charcuterie et saucisses et éliminer les déchets
- Calculer le prix de vente, étiqueter et enregistrer les emballages
- Monter, démonter, nettoyer les machines et les appareils, et effectuer des petits travaux de maintenance sur les installations

---

Orientation production

- Acheter et évaluer le bétail de boucherie, le décharger dans le respect de l’animal
- 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, et calculer le poids
- Remplir soigneusement les documents administratifs, en respectant les directives sur la traçabilité de la viande et des produits utilisés
- 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), fumer, sécher ou cuire le produit
- 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 le grill, la fondue ou les buffets froids
- Préparer des canapés, des pains farcis et autres articles traiteur
- Présenter les produits de manière attractive pour la vente
- Accueillir les clients et les conseiller
- Couper, peser, calculer le prix et encaisser les achats
- Présenter et promouvoir le service traiteur, enregistrer les commandes et assurer leur réalisation

Environnement de travail

En tant que bouchère-charcutière ou boucher-charcutier CFC, tu travailles en équipe et tu dois respecter des normes d'hygiène strictes. Tu exerces tes activités dans des conditions souvent humides et à des températures basses, dans les chambres froides ou les chambres de congélation. Tes horaires varient beaucoup selon ton lieu de travail, mais sont généralement réguliers. Ils peuvent inclure du travail en soirée et les jours fériés.

Tu trouves des postes dans des boucheries artisanales, dans de grandes surfaces commerciales pourvues d'un rayon "boucherie-charcuterie" ou d'un service traiteur, ou encore dans les entreprises de transformation et de production industrielle de produits carnés. Dans les grandes entreprises, après quelques années d’expérience, tu peux accéder à des postes à responsabilité.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Capacité à supporter la vue du sang
- Goût et odorat développés
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- 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 les écoles professionnelles cantonales

Cours interentreprises

9 jours sur 3 ans dans les écoles professionnelles cantonales

Durée

3 ans

Orientations

- Production
- Transformation
- Commercialisation

Conditions d'admission

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

Maturité professionnelle

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.

Titre obtenu

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

Formations continues

Brevet fédéral

- **Chef-fe d'exploitation économie carnée BF** (https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-economie-carnee-bf)

Diplôme fédéral

- Maître boucher-ère-charcutier-ère DF

École supérieure

- **Technicien-ne en agroalimentaire** (https://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire)

Haute école

- Bachelor of Science en **technologies du vivant** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie)
- Bachelor of Science en **sciences des denrées alimentaires** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Cuisinier-ière CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/cuisinier-iere-cfc

Profession
Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-cfc

Profession
Technologue en denrées alimentaires CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-cfc

Profession
Technologue du lait CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-du-lait-cfc

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.20.0

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/21808?lang=fr)