

## Boucher/-ère charcutier/-ière maître/-esse DF



### Nature des tâches

Les bouchers charcutiers maîtres dirigent une boucherie charcuterie, soit en tant que propriétaire de l'établissement, soit en tant qu'employé. Ils prennent en charge l'achat de la viande, la préparation pour la vente, la fabrication de la charcuterie et des autres salaisons, des conserves et des plats préparés. L'hygiène et la réglementation en matière de denrées alimentaires sont scrupuleusement respectées dans leur magasin. Ils gèrent le personnel et forment les apprentis. Les factures, les calculs de marges, la comptabilité, le marketing et les impôts sont également de leur ressort.

### Conditions d'admission

a) apprentissage professionnel de boucher/-ère charcutier/-ère achevé + b) 5 années d'expérience professionnelle après la fin de l'apprentissage.

Connaissances approfondies de la viande ; goût pour les contacts et bonnes manières, intérêt pour l'économie d'entreprise, qualités de dirigeant, sens de l'organisation et des responsabilités.

### Formation

Cours de préparation ; diplôme de fin d'études : examen professionnel supérieur (EPS).

### Perspectives

Cours : centres de formation pour l'économie carnière à Spiez (BE) ; maître/-sse d'école professionnelle ; inspecteur/-trice des denrées alimentaires.