

## Boucher/-ère-charcutier/-ière CFC



### Nature des tâches

Les charcuteries proposent à leur clientèle diverses prestations. C'est pourquoi les bouchers-charcutiers ou les bouchères-charcutières peuvent exercer leurs activités dans trois domaines différents.

Dans le domaine spécifique production de viande ils estiment les animaux chez le vendeur. Ils ont besoin à cet effet de connaissances en ce qui concerne l'alimentation et l'élevage des animaux. Ils abattent les animaux dans les règles de l'art, découpent les carcasses et produisent des saucisses.

Dans celui de la transformation, ils découpent la viande dans le magasin et préparent tous les produits. Ils produisent des saucisses et des jambons, aromatisent et fument les produits à base de viande.

Dans celui du commercialisation de la viande, ils cuisinent des plats préparés, préparent des assiettes de viande et des articles prêts à l'emploi ainsi que des spécialités. Ils conseillent efficacement la clientèle et donnent des indications judicieuses en terme de préparation.

### Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée.

Habilité manuelle, aptitude à travailler en équipe, sens des responsabilités, de l'hygiène, de la qualité, créativité, goût développé, sens du contact.

## Formation

Formation professionnelle initiale de 3 ans, cours à l'école professionnelle un jour par semaine. Lors de la formation les apprenant/es se spécialisent dans un des domaines suivants: production, transformation, commercialisation.

Pour la formation initiale de 2 ans voir le métier d'assistant/e en boucherie et charcuterie AFP.

## Perspectives

Cours de perfectionnement au centre de formation pour l'économie carnée à Spiez.

Spécialisation, avancement: saleur/-euse, chef/fe de division, chef/fe boucher/-ère, chef/fe charcutier/-ière, chef/fe de vente, gérant/e d'une succursale.

Examen professionnel comme chef/fe d'exploitation économie carnée avec brevet fédéral.

Examen professionnel supérieur comme maître boucher-charcutier/bouchère-charcutière diplômé.

Technicien ES, ingénieur en technologies du vivant, orientation agro-alimentaire BSc HES, biotechnologie BSc HES, ou chimie analytiques BSc HES.

## Adressen alle Kantone

Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC  
Sihlquai 255  
8031 Zurigo  
Signor Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Sihlquai 255  
8031 Zürich  
Monsieur Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Sihlquai 255  
8031 Zürich  
Monsieur Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Sihlquai 255  
8031 Zürich  
Monsieur Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Sihlquai 255  
8031 Zürich  
Monsieur Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Sihlquai 255  
8031 Zürich  
Monsieur Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Sihlquai 255  
8031 Zürich  
Monsieur Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach  
8031 Zürich  
Herr Philipp Sax, 044 250 70 67  
p.sax@sff.ch  
www.swissmeatpeople.ch  
VR SP JV TD (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/  
VR SP PRE 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/  
VR SP PRE 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/  
VR SP PRE 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/  
VR SP PRE 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/  
VR SP PRE 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
[www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/](http://www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/)  
VR SP PRE 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
[www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/](http://www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/)  
SP 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
[www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/](http://www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/)  
SP 2018 (\*)

Bell AG  
Personal/Ausbildung  
Postfach  
4002 Basel  
061 326 26 76  
[www.bellfoodgroup.com/de/karriere/  
grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/](http://www.bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-future-bell/lehrstellen-schweiz/)  
SP 2018 (\*)

\* Info-Code

DD: Documentation disponible.

VD: Vidéo/DVD disponible.

RP: Registre régional des places d'apprentissage disponible.

VR: Visite de l'entreprise sur rendez-vous.

EP: Une expérience professionnelle est possible.

SP: Stage préprofessionnelle.

TAD: Test d'aptitude demandé.

OP: Entretien d'orientation professionnelle préalable souhaité.

PRE: Demande quel est le profil requis par l'entreprise avant d'envoyer ton dossier de candidature.

EC: Enseignement de certificat est possible.

JV: Job de vacances sur demande.

TD: Travail en dehors de l'école sur demande.

16, 17, 18: Places d'apprentissage per 2016, 2017, 2018.