

Boucher/-ère-charcutier/-ière AFP

découper, dresser, faire des saucisses, assaisonner, fumer, préparer, conseiller

Les bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières AFP se chargent de travaux de base dans la production, la transformation et la commercialisation de la viande. Ils travaillent dans une boucherie ou dans une entreprise de transformation de la viande.

Selon leur lieu de travail, ils accomplissent différents travaux selon des consignes. Par exemple, ils pèsent le poids de la carcasse, désossent les carcasses, découpent les os et enlèvent l'excès de graisse. Ensuite, ils découpent les carcasses pour la vente, ils divisent les mor-

ceaux de viande en portions, les emballent et inscrivent les informations nécessaires sur l'emballage, ils produisent des saucisses et entreposent les produits de manière appropriée. Ils peuvent également préparer des rôtis ou d'autres spécialités et aident à saler ou à fumer des portions de viande. Selon l'entreprise, ils s'occupent également d'une présentation attrayante des produits carnés. Ils nettoient les appareils et les machines, car l'hygiène est primordiale dans leur travail, tout en respectant les consignes de sécurité.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les consommateurs n'aient pas à tuer l'animal dont ils désirent la viande, le boucher-charcutier AFP spécialisé dans la production et transformation l'abat, puis s'occupe de découper la viande obtenue.
- ▶ Afin de faciliter le détachement de la viande de l'os et de permettre de la diviser en portions, le boucher-charcutier AFP spécialisé dans la production et transformation utilise des couteaux à désosser.
- ▶ Afin que les consommateurs puissent se procurer le plus facilement possible la viande convoitée dans une boucherie et une épicerie, la bouchère-charcutière AFP spécialisée dans la préparation et la vente la prépare et la leur vend.
- ▶ Afin que l'animal entier soit utilisé et qu'aucune viande ne soit gaspillée, la bouchère-charcutière AFP spécialisée dans la production et transformation fait des saucisses à partir des chutes de viande et fait sécher la viande afin de conserver les morceaux.

Les faits

Admission Scolarité obligatoire achevée.

Formation 2 ans d'apprentissage. Formation pratique dans une boucherie ou une entreprise de transformation de la viande. Cours à l'école professionnelle. Ceux qui obtiennent de bons résultats peuvent ensuite entrer en deuxième année d'apprentissage de boucher/-ère-charcutier/-ière CFC. Les activités sont similaires, mais le métier est plus exigeant et le matériel scolaire plus difficile. La responsabilité est également plus grande.

Les aspects positifs Les bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières AFP savent exactement quel est leur produit. En ce qui concerne la préparation et la vente, ils peuvent donner des conseils sur la façon de faire frire des steaks roses, tendres et juteux à partir de deuxièmes coupes moins chères.

Les aspects négatifs L'hygiène et la propreté sont obligatoires pour le travail des bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières AFP. Pour éviter que les bactéries ne s'installent, ils doivent nettoyer méticuleusement le lieu de travail, l'équipement et les outils tous les jours et porter des tabliers, des gants en caoutchouc et des filets à cheveux lorsqu'ils travaillent avec de la viande.

Bon à savoir Les bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières AFP travaillent dans des boucheries spécialisées, dans des usines commerciales ou industrielles de transformation de la viande ou dans la grande distribution. Alors que les spécialistes de la production et de la transformation commencent généralement à travailler tôt, les horaires de travail sont basés sur les heures d'ouverture des magasins.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens du goût	████████████████████		
compétences commerciales, talents organisationnels	██████████		
conscience de la qualité, sensibilisation à l'hygiène	██		
constitution robuste	██████████		
habileté manuelle	██		
intérêt pour la cuisine, créativité	██████████		
intérêt pour l'alimentation	████████████████████		
intérêt pour le contact avec le client, capacité à travailler en équipe	████████████████████		
sens de l'esthétique	██████████		
sens des responsabilités	██████████		

Plans de carrière

Ingénieur/e HES en technologies du vivant, ingénieur/e HES en biotechnologie (Bachelor)
Technicien/ne ES en agroalimentaire (diplôme fédéral)
Maître/sse boucher/-ère-charcutier/-ière DF (diplôme fédéral)
Chef/fe d'exploitation économie carnée BF (brevet fédéral)
Saleur/-euse, chef/fe de division, chef/fe charcutier/-ière, chef/fe de vente, gérant/e d'une succursale
Boucher/-ère-charcutier/-ière CFC (accès en 2ème année de formation)
Boucher/-ère-charcutier/-ière AFP
Scolarité obligatoire achevée