orientation
.ch

Cheffe d'exploitation économie carnée BF
Chef d'exploitation économie carnée BF

Alimentation

En tant que cheffe ou chef d'exploitation économie carnée, vous gérez une entreprise ou une branche de production de la transformation de viande. Vous planifiez et pilotez la production, vous assurez de la qualité et de l'hygiène et dirigez des collaborateurs.

Tâches

Planification et pilotage de la production de produits carnés

- Déterminer les besoins en viande non transformée et effectuer des commandes
- Comparer les offres d'approvisionnement et planifier la production de produits carnés
- Surveiller la fabrication des charcuteries et des salaisons
- Mettre sur pied l'infrastructure nécessaire
- En fonction de l'entreprise, contribuer à la transformation

---

Garantie de la qualité et de l'hygiène

- Respecter les prescriptions d'hygiène et contrôler leur mise en œuvre
- Effectuer des contrôles de qualité
- Assurer l'emballage, la déclaration et le stockage des produits dans les règles de l'art

---

Commercialisation et développement de l'offre

- Composer l'assortiment pour la vente
- Planifier les mesures de marketing
- Organiser les services de restauration
- Relever et évaluer les réactions des clients
- Observer et prendre en compte les tendances de consommation

---

Gestion et formation d'équipes

- Former, engager et diriger les collaborateurs
- Former les apprentis

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef d'exploitation économie carnée, vous trouvez des emplois à une position dirigeante dans des boucheries, chez de grands distributeurs et au sein d'entreprises industrielles.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Capacité à supporter la vue du sang
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité d'adaptation à l'évolution technologique
- Sens commercial
- Capacité de planification et d'organisation
- Sens de l'hygiène et de la propreté

Intérêts

- Diriger et assumer des responsabilités
- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Travailler avec des produits alimentaires
- Planifier, organiser

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128485

Durée

- 2 ans

Conditions d'admission

Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2191).

Titre obtenu

- Brevet fédéral de cheffe ou de chef d'exploitation économie carnée

Formations continues

Cours

- Cours de l'**Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS)** (https://shop.e-guma.ch/abzspiez/fr/events)

Diplôme fédéral

- Maître boucher/ère-charcutier/ère DF
- Technologue en denrées alimentaires DF

Écoles supérieures

- Technicien-ne ES en agroalimentaire

Hautes écoles spécialisées

- Bachelor of Science en **sciences alimentaires** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles spécialisées.

Professions voisines

Profession
Technologue en denrées alimentaires BF

https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf

Profession
Technologue du lait BF

https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-lait-bf

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.19.0

Liens utiles

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

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21841?lang=de)