orientation
.ch

Maître bouchère-charcutière DF
Maître boucher-charcutier DF

Alimentation

En tant que maître bouchère-charcutière ou boucher-charcutier, vous dirigez des entreprises spécialisées dans la vente, la production ou la transformation de produits carnés. Vous planifiez et coordonnez les activités de votre société, tout en vous occupant des finances, du marketing et de la gestion du personnel.

Tâches

Production et vente

- Évaluer et acheter les animaux, organiser leur transfert en réduisant au maximum leur stress
- Assurer une réfrigération et un stockage adéquats des quartiers de viande
- Préparer la viande, les épices et les additifs ainsi que les recettes pour la fabrication de saucisses et charcuteries
- Garantir le respect des normes alimentaires et d'hygiène: propreté des locaux, désinfection, conservation, etc.

Gestion d'entreprise

- Garantir la rentabilité de l'entreprise: analyse des comptes et bilans annuels, établissement des budgets, etc.
- Mettre en place des mesures pour améliorer l'efficacité et les étapes de travail
- Favoriser les innovations, par exemple avec l'acquisition de nouvelles machines ou la vente de nouveaux produits
- Déterminer les besoins en marchandises, calculer les prix et négocier avec les fournisseurs
- Entretenir des contacts avec les clients, par exemple en créant un site Internet ou via les réseaux sociaux

---

Gestion du personnel et collaboration

- Organiser, coordonner et superviser le travail des équipes, embaucher et former les nouveaux collaborateurs
- Collaborer notamment avec les autorités sanitaires et vétérinaires, les traiteurs et les restaurateurs

Environnement de travail

En tant que maître bouchère-charcutière ou boucher-charcutier, vous travaillez dans un laboratoire ainsi que' dans un bureau pour les tâches administratives. Vos horaires de travail sont réguliers, mais peuvent être plus chargés en période de fêtes. Vous devez respecter des règles d'hygiène strictes et manier un grand nombre de machines et d'outils avec prudence.

Vous pouvez occuper un poste de cadre dans des boucheries artisanales ou les rayons boucherie-charcuterie de grandes surfaces, dans le commerce de gros ou encore dans les entreprises industrielles de production et transformation de produits carnés. En continuant à vous former, vous pouvez accéder à des postes d'experts aux examens ou d'inspecteurs des denrées alimentaires.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité à supporter la vue du sang
- Esprit de décision
- Facilité de contact
- Goût et odorat développés
- Sens commercial
- Sens de l'hygiène et de la propreté

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Diriger et assumer des responsabilités
- 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=128456

Durée

- 1,5 an

Conditions d'admission

- Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/14793)

Titre obtenu

- Diplôme fédéral de maître bouchère-charcutière ou de maître boucher-charcutier

Formations continues

Cours

- Cours de l'**Union professionnelle suisse de la viande (UPSV)** (https://shop.e-guma.ch/abzspiez/fr/events)

Haute école

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

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Chef-fe d'exploitation économie carnée BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-economie-carnee-bf

Profession
Maître fromager-ère et laitier-ière DF

https://orientation.ch/fr/professions/maitre-fromager-ere-et-laitier-iere-df

Profession
Maître du cuir et du textile DF

https://orientation.ch/fr/professions/maitre-du-cuir-et-du-textile-df

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.21.0

Liens utiles

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

Association suisse du personnel de la boucherie (ASPB) (https://www.mpv.ch/fr)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/58624?lang=fr)