

# 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://www.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://www.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://www.orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf>

### Profession

#### Technologue du lait BF

<https://www.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 légales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21841?lang=de>