

Maître bouchère-charcutière DF

Maître boucher-charcutier DF

Alimentation

En tant que maître boucher-charcutier diplômé, 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



Leurs principales activités consistent à:

Gestion d'entreprise

- diriger les collaborateurs de sa propre entreprise ou ceux d'un département au sein d'une grande société; organiser et coordonner le travail des équipes
- garantir la rentabilité de l'entreprise: analyse des comptes et bilans annuels, établissement des budgets, etc.
- favoriser les innovations: acquisition de nouvelles machines, production ou vente de nouveaux produits, etc.
- mettre en place des mesures pour améliorer l'efficacité et les étapes de travail
- déterminer les besoins en marchandises; calculer les prix et négocier avec les fournisseurs
- entretenir des contacts avec la clientèle, notamment en développant des mesures de marketing: création d'un site Internet, gestion des réseaux sociaux, etc.
- planifier et mettre en œuvre des investissements: achat de matériel, de nouveaux locaux, etc.
- embaucher et former les nouveaux collaborateurs

Production et vente

- acheter et évaluer le bétail de boucherie, organiser son déchargement en assurant un traitement sans stress; assurer une réfrigération et un stockage adéquats des stocks de viande
- préparer la viande, les épices et les additifs, appliquer les recettes pour la fabrication de saucisses ou de charcuteries
- surveiller et coordonner les activités des collaborateurs actifs dans la production, la transformation et la commercialisation de la viande
- garantir le respect des normes alimentaires et d'hygiène (propreté des locaux, lavage régulier des mains, désinfection des ustensiles, conservation des produits, etc.); former le personnel en conséquence

Environnement de travail

En tant que maître bouchère-charcutière ou maître boucher-charcutier, vous travaillez dans des laboratoires d'entreprises de production et de transformation de viande, mais aussi dans des bureaux pour effectuer des tâches administratives. Vous collaborez avec votre équipe, vos fournisseurs, les autorités sanitaires et vétérinaires, ainsi qu'avec d'autres professionnels du secteur tels que les traiteurs et restaurateurs. Vos horaires de travail sont réguliers, mais peuvent être plus chargés en périodes de fêtes. Vous devez respecter des règles d'hygiène strictes et manier un grand nombre de machines et d'outils avec prudence.

Vous occupez principalement des fonctions dirigeantes 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. Vous pouvez travailler en tant que gérant, responsable de production ou encore conseiller spécialisé dans l'industrie carnée. Avec une formation continue, des postes d'expert aux examens ou d'inspecteur des denrées alimentaires vous sont également ouverts.

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

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi. Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le règlement du SEFRI.

Offre d'études

Tout afficher

<https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128456&language=5241>

Formations continues

Les maîtres bouchères-charcutières et maîtres bouchers-charcutiers occupent principalement des fonctions dirigeantes 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. Ces professionnels peuvent travailler en tant que gérant, responsable de production ou encore conseiller spécialisé dans l'industrie carnée. Moyennant une formation continue, des postes d'experts aux examens, ou d'inspecteurs des denrées alimentaires leur sont également ouverts.

Perfectionnement

Les maîtres bouchères-charcutières et bouchers-charcutiers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et séminaires proposés par les organisations du monde du travail
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor of Science HES en ingénierie des sciences du vivants
- etc.

Pour plus de détails, consulter [orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement)

[BASE_URL/http://www.orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement)

Professions voisines

Autre information

Numéro Swissdoc

Liens utiles

[Union professionnelle suisse de la viande \(UPSIV\)](http://www.upsv.ch)

[BASE_URL/http://www.upsv.ch](http://www.upsv.ch)

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

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/58624?lang=fr>