Boucher-charcutier AFP
Bouchère-charcutière AFP

Description

La bouchère-charcutière ou le boucher-charcutier AFP s'occupent de la production, de la transformation, de la préparation ou de la vente de produits carnés. Selon le domaine spécifique, elles et ils réceptionnent et abattent le bétail, dépècent l'animal et désossent les carcasses ou découpent et préparent les morceaux de viande destinés à la vente. Ces professionnels apprêtent et vendent des saucisses, des charcuteries et divers plats à base de viande.

Leurs principales activités consistent à:

Transformation de la viande

- gérer les stocks de marchandises, contrôler et garantir la qualité des produits
- découper grossièrement les pièces de viande, désosser les morceaux à l'aide d'outils ou de machines, conditionner et stocker la viande
- enlever les peaux, les nerfs, la graisse et les vaisseaux superflus, préparer les morceaux de viande selon l'usage prévu pour le magasin ou selon les souhaits du client
- confectionner des produits de charcuterie, cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande
- pasteuriser les produits et/ou les stériliser
- calculer le prix de vente, étiqueter et enregistrer les emballages

Hygiène, durabilité et qualité

- appliquer rigoureusement les processus de travail pour garantir la sécurité et l'hygiène alimentaire
- procéder à l'élimination des déchets (os, graisses, etc.)
- monter, démonter, nettoyer les machines et les appareils, effectuer des petits travaux de maintenance sur les installations

Domaine spécifique Production et transformation

- organiser le déchargement et le transfert des animaux dans les box d'attente
- étourdir la bête conformément aux prescriptions de la protection des animaux et l'abattre selon le mode défini
- dépecer et désosser les carcasses, calculer les parts de viande et d'os pour taxer les quartiers de viande, séparer les différentes découpes, sortes et qualités de viande puis les remettre à l'unité de transformation appropriée
- préparer des salaisons (viande séchée, lard, jambons, spécialités régionales), fumer, sécher ou cuire le produit pour lui donner un arôme particulier

Domaine spécifique Préparation et vente

- dresser des plateaux pour le grill, la fondue ou les buffets froids
- fabriquer des canapés, des pains farcis et autres articles en gelée et en pâte
- présenter les produits de manière engageante et promotionnelle
- accueillir les clients, offrir des conseils
- couper, peser, calculer le prix et encaisser la somme due

Environnement de travail

Les bouchères-charcutières et les bouchers-charcutiers AFP travaillent généralement en équipe, le plus souvent dans un laboratoire de transformation et de confection de produits carnés, parfois dans une chambre froide où elles et ils entreposent et retirent de la marchandise. Au comptoir, ces professionnels sont en contact avec la clientèle et collaborent notamment avec les bouchers-charcutiers CFC qui les supervisent.

Formation

La formation de de bouchère-charcutière ou de boucher-charcutier AFP s'acquiert par un apprentissage dans l'un des domaines spécifiques suivants: production et transformation, préparation et vente.

Lieux

- Formation pratique (4 jours par semaine) dans une boucherie-charcuterie
- Formation théorique (1 jour par semaine) dans une classe intercantonale romande à Clarens (VD)
- Cours interentreprises (7 jours sur 2 ans)

Durée

- 2 ans

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

- Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de bouchère-charcutière ou de boucher-charcutier

Contenu (sur 2 ans)

- Transformation de la viande
- Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité
- Production de la viande, de préparations de viande et de produits à base de viande
- Préparation et vente de produits à base de viande

© SDBB | CSFO - orientation.ch - 25.04.2025

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Habileté manuelle
- Hygiène et propreté
- Résistance aux variations de température
- Résistance physique
- Sens commercial
- Rapidité d'exécution
- Capacité à supporter la vue du sang

Perspectives professionnelles

Les bouchères-charcutières et les bouchers-charcutiers AFP peuvent être engagés dans des boucheries artisanales, dans des grandes surfaces commerciales pourvues d'un rayon "boucherie-charcuterie" ou dans des entreprises de transformation et production industrielles de produits carnés.

Perfectionnement

Les bouchères-charcutières et les bouchers-charcutiers AFP peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de boucher-ère-charcutier-ère.
Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure (p.ex. brevet fédéral).

Pour plus de détails, consulter orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boucher-charcutier CFC/Bouchère-charcutière CFC
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Praticien en denrées alimentaires AFP/Praticienne en denrées alimentaires AFP
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

Association suisse du personnel de la boucherie (ASPB)
Berninastrasse 25
8057 Zurich 57
Tél.: +41 44 311 64 06
http://www.mpv.ch

École professionnelle de Montreux (EPM)
Avenue Jean-Jacques Rousseau 3
1815 Clarens
Tél.: +41 21 557 84 44
https://www.epmvd.ch

Union professionnelle suisse de la viande (UPSV)
Ringstrasse 12
8600 Dübendorf
Tél.: +41 58 521 53 00
http://www.upsv.ch