

# ***Directives concernant le règlement d'examen***

***Chef / Cheffe d'exploitation carnée***

**Version 9.0 – 23.05.2019 / UPSV à l'attention du SEFRI**

## ***Table des matières***

1.1. Acteurs concernés _____	5
<b>2. Informations concernant l'obtention du brevet fédéral _____</b>	<b>7</b>
<b>3. Description des modules _____</b>	<b>9</b>
3.1. Aperçu du système des modules _____	9
3.2. Contenu des modules _____	11
<b>4. Tests de fin de module / certificats de compétence _____</b>	<b>17</b>
4.1. Durée de validité _____	18
4.2. Organisation, accès aux examens, réalisation _____	18
4.3. Recours auprès de la Commission d'assurance de la qualité _____	18
<b>5. Examen fédéral final _____</b>	<b>19</b>
5.1. Procédure administrative _____	19
5.2. Organisation et réalisation _____	19
5.2.1. Partie 1 : Etude de cas par écrit _____	19
5.2.2. Partie 2 : Journée de travail pratique _____	20
5.2.3. Vue d'ensemble de la structure et du déroulement de l'examen _____	20
5.3. Attribution des notes et directives de réalisation _____	21
5.4. Recours auprès de l'OFFT _____	21

### **Anhang 1: Glossaire**

### **Anhang 2: Identification des modules**

Module de base 11: Direction

Module de base 12: Calcul professionnel

Module de base 13: Assurance de la qualité

Module de base 14: Transformation de la viande

Module à choix 21: Achat / Production

Module à choix 22: Charcuteries

Module à choix 23: Salaisons

Module à choix 24: Articles traiteur, articles prêts à cuire, à poêler et à servir

Module à choix 25: Gastronomie

Module d'approfondissement 31: Production

Module d'approfondissement 32: Commercialisation / Vente PME

Module d'approfondissement 33: Vente

## 1. Introduction

Le brevet fédéral de Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral<sup>1</sup> s'obtient après avoir réussi l'examen professionnel. Cet examen sert à contrôler l'intégration et l'interconnexion des compétences précisées dans les descriptions des modules et acquises dans la pratique professionnelle. Ces compétences ont été déterminées au cours d'une procédure avec des personnes du métier et des spécialistes et sont rassemblées dans le profil professionnel. A cette occasion, l'attention s'est portée sur les situations de travail quotidiennes auxquelles est confronté un Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral dans l'exercice de son métier.

### 1.1. Objectif des directives

Les directives permettent aux candidats à l'examen d'avoir un aperçu des principaux aspects de l'examen professionnel fédéral. Elles se basent sur le règlement concernant l'examen professionnel de Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral du 02.10.2013.

Les directives comprennent :

- toutes les informations importantes pour la préparation et la réalisation de l'examen professionnel
- des informations sur les 12 modules et sur les tests de fin de module
- une description détaillée du contenu de l'examen professionnel

### 1.2 Profil professionnel

L'examen professionnel de Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral se base sur le profil professionnel suivant :

<b>1 Champ d'activité</b>	Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral intervient entre son supérieur et les collaborateurs, avec les clients, les fournisseurs et les partenaires dans son domaine de responsabilité. A l'intérieur de celui-ci il veille à l'excellent fonctionnement du travail quotidien tel que prévu.
<b>2 Principales compétences professionnelles</b>	Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral dispose de connaissances globales dans le domaine de l'économie carnée conventionnelle et durable. Ses compétences vont de la gestion des collaborateurs, en passant par les capacités de gestion d'entreprise et jusqu'à des connaissances approfondies des questions touchant à la viande. Il calcule les prix des produits et des services de l'entreprise, vend et commercialise ceux-ci dans les règles de l'art et contribue à leur transformation et à leur développement. Il dirige la fabrication des produits de charcuterie, de salaison et du service traiteur et participe à leur

---

<sup>1</sup> Pour simplifier la lecture, le titre est utilisé au masculin uniquement dans ces directives. Les déclarations se réfèrent de la même manière aux deux sexes.

	<p>fabrication. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral respecte de toute évidence les prescriptions d'hygiène, de qualité, de protection de l'environnement et de sécurité, et il veille à ce que ces prescriptions soient également respectées par tous les collaborateurs dans son département. Dans l'exécution de son travail quotidien, le Chef d'exploitation adopte en tout temps une attitude orientée d'après les besoins du client et une perspective de gestion d'entreprise.</p>
<b>3 Exercice du métier</b>	<p>Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral travaille en accord avec ses supérieurs, de manière autonome et responsable. Dans l'exercice quotidien de son travail il assume une importante responsabilité. Ses activités exigent beaucoup d'attention et de toujours penser aux besoins des clients et de l'entreprise. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral travaille avec des processus standardisés en accord constant avec les collaborateurs et les supérieurs. Il réagit de manière flexible face aux événements imprévus et s'oriente ainsi toujours selon les prescriptions de l'entreprise et de la législation, ainsi que les besoins des acheteurs / clients.</p>
<b>4 Contribution du métier à la société, à l'économie, à la nature et à la culture</b>	<p>Par son travail quotidien le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral contribue à offrir du plaisir et une alimentation de qualité au consommateur. Les métiers de l'économie carnée ont une longue tradition dans la société suisse et la consommation de viande est ancrée dans la culture de ce pays. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral a le respect de la vie et traite les animaux avec respect. Il prend toutes les mesures qui s'imposent pour protéger les animaux de boucherie du stress et leur éviter les douleurs inutiles. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'engage pour une production de viande économique, sociale et écologiquement durable.</p>

### 1.3 Acteurs concernés

Les tâches des différents acteurs qui sont partie prenante de l'examen sont décrites brièvement ci-après :

- **Commission AQ** : toutes les tâches en relation avec la remise du brevet fédéral sont confiées à une Commission pour l'assurance de qualité (Commission AQ). La Commission AQ charge une Direction de l'examen de l'organisation même de l'examen professionnel. Elle est responsable de la mise en œuvre pratique et de l'organisation de l'examen, d'accompagner les experts et de répondre sur place aux questions des candidats à l'examen. Elle présente aux représentants de la Commission AQ le déroulement de l'examen

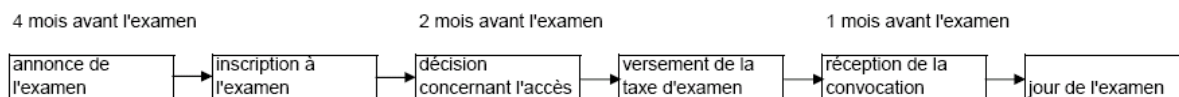
professionnel dans une séance d'attribution des notes et prépare les propositions de remise du brevet fédéral.

- Les **experts** sont compétents pour la réalisation et l'évaluation de l'examen (oral et pratique) ainsi que pour l'évaluation des problèmes d'examen (écrit).
- En sa qualité de **Secrétariat de l'examen**, le Secrétariat de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande est responsable de l'organisation de l'examen professionnel. Au moins 4 mois avant le début des épreuves il annonce l'examen professionnel, confirme aux candidats leur autorisation à participer à l'examen final et organise la préparation et l'envoi des certificats. Pour toutes autres questions, les candidats peuvent s'adresser au Secrétariat de l'examen.
- L'adresse de celui-ci est :

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV  
Sihlquai 255, Case postale 1977, 8031 Zurich

## 2. Informations concernant l'obtention du brevet fédéral

Les différentes étapes qui doivent être respectées pour s'inscrire avec succès à l'examen professionnel sont décrites ci-après.



### Etape 1 : Annonce de l'examen professionnel

L'examen professionnel est annoncé au moins 4 mois avant le début des épreuves. Dans l'annonce, les candidats sont informés sur les dates de l'examen, le montant de la taxe d'examen, auprès de qui ils doivent s'inscrire, le délai d'inscription et le déroulement de l'examen. Toutes les dates et les formulaires se trouvent, resp. peuvent être téléchargés, sur le site de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande.

### Etape 2 : Contrôle des conditions d'admission

Les candidats vérifient qu'ils remplissent les conditions d'admission précisées aux chiffres 3.31 et 3.3.2 du règlement d'examen. Si toutes les conditions sont satisfaites, ils peuvent compléter l'inscription.

### Etape 3 : Inscription à l'examen professionnel

Lors de leur inscription, les candidats utilisent le formulaire prévu à cet effet. Il faut joindre au formulaire :

- un résumé de la formation et de la pratique professionnelle suivie à ce jour;
- des copies des certificats d'examen et de travail demandés pour l'admission ;
- des copies des certificats de fin de modules, resp. des équivalences correspondantes ;
- l'indication de la langue d'examen ;
- l'indication des modules à choix et des modules d'approfondissement étant sujet de l'examen ;
- une copie d'une pièce d'identité avec photo ;
- l'indication de l'entreprise dans laquelle sera réalisé l'examen pratique

### Etape 4 : Décision concernant l'admission

Au moins 2 mois avant le début des épreuves, les candidats reçoivent la décision écrite concernant leur admission à l'examen. En cas de décision négative, une justification sera donnée, ainsi qu'une indication des possibilités de recours.

### Etape 5 : Versement de la taxe d'examen

Dès réception de leur admission à l'examen professionnel, les candidats versent la taxe d'examen.

#### **Etape 6 : Obtention de la convocation**

Les candidats reçoivent une convocation au moins 4 semaines avant le début de l'examen. Celle-ci comprend le programme de l'examen avec indication du lieu et de l'heure de l'examen final, le matériel et les outils autorisés qu'il devra apporter ainsi que la liste des experts.

#### **Etape 7 : Le cas échéant, formuler une demande de récusation**

Si les candidats ne sont pas d'accord avec les experts désignés, ils peuvent soumettre une demande de récusation à la Commission pour l'assurance de qualité au moins 3 semaines avant le début de l'examen. La demande de récusation doit être motivée.

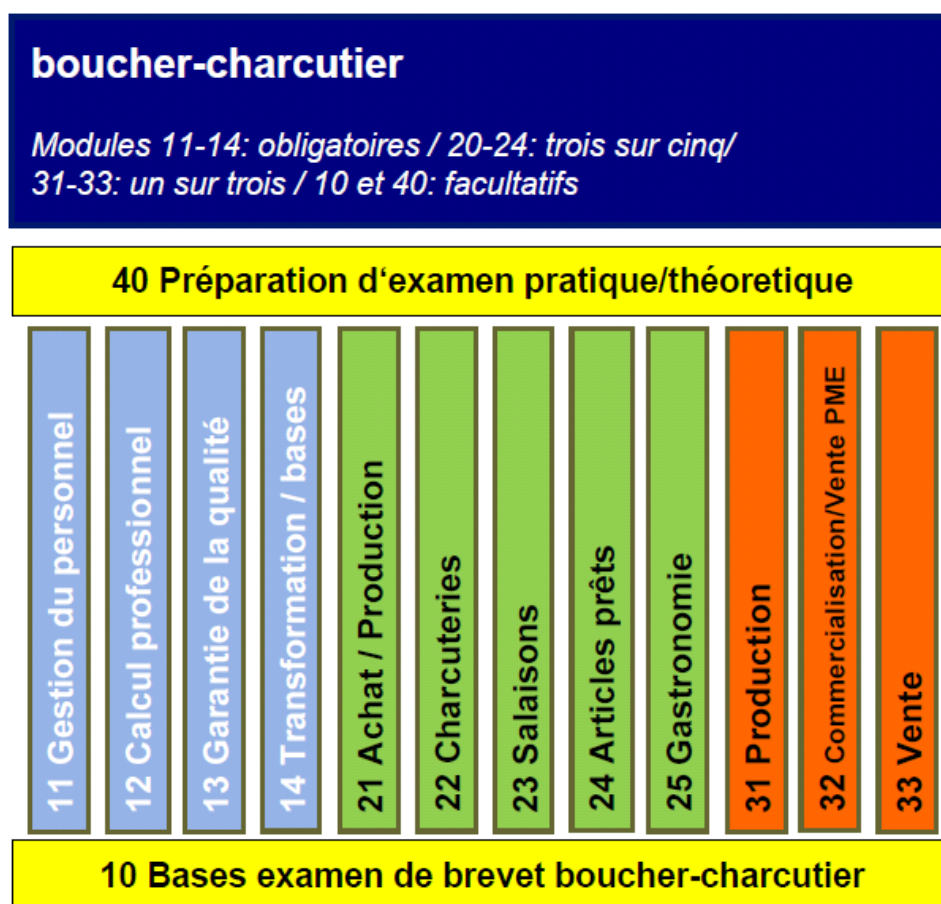


### 3. Description des modules

La structure de base de la formation correspond au modèle « Examen professionnel selon le système modulaire, avec examen final ».

#### 3.1 Aperçu du système des modules

La marche à suivre vers le brevet fédéral est représentée dans le graphique suivant.



Il y a trois types de modules :

- Les modules 11 à 14 sont des modules de base obligatoires. Ils se terminent par un test de fin de module interdisciplinaire par écrit.
- Les modules 21 à 25 sont des modules à choix parmi lesquels le candidat doit en sélectionner au moins trois selon ses préférences. Chaque module à choix se termine à chaque fois par un test de fin de module avec des parties pratique et orale.
- Les modules 31 à 33 sont des modules d'approfondissement parmi lesquels le candidat doit en sélectionner au moins un selon ses préférences. Chaque module d'approfondissement se termine avec un travail de diplôme pratique.

Globalement il s'agit donc de 5 tests de fin de module (1 x module de base, 3 x module à choix, 1 x module d'approfondissement). Ne sont admis à l'examen professionnel que ceux qui peuvent

présenter les certificats de 5 tests de fin de module. Le candidat peut aussi suivre un plus grand nombre de modules, mais il devra déterminer pour l'examen final le nombre de modules fixé. Si un candidat échoue à un examen de module, il a le droit de répéter l'examen de module dans les six mois après l'échec. S'il échoue une deuxième fois, il peut passer l'examen au plus tôt avec le prochain cours.

## 3.2 Contenu des modules

Les compétences professionnelles d'un Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral sont réparties sur les 12 modules suivants qui sont brièvement décrits ci-après. Tous ces modules traitent des principales activités pour un Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral.

### Module de base 11 : Direction

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- dirige son secteur d'activité dans un cadre professionnel
- prévoit la planification quotidienne du personnel et du travail dans son secteur
- maîtrise de manière professionnelle les situations difficiles en collaboration avec ses supérieurs et ses collaborateurs
- veille à une culture de communication interactive
- s'implique dans la planification de l'engagement du personnel en étroite collaboration avec les supérieurs
- réalise le cas échéant des formations simples et veille à ce que ses collaborateurs soient toujours complètement informés sur la marche de l'entreprise et réalise le cas échéant des formations simples
- entretient des relations d'affaires avec les fournisseurs et les partenaires de la distribution
- s'investit dans la fonction dirigeante ou de soutien dans les projets de l'entreprise.

### Module de base 12 : Calcul professionnel

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- collabore étroitement avec le supérieur lorsqu'il s'agit de fixer les prix
- calcule de manière indépendante les prix de ses produits et élabore le calcul de la découpe des viandes
- contribue au processus de préparation du budget pour son propre secteur
- contribue aux préparatifs de la vente et s'informe régulièrement sur les prix pratiqués sur le marché et la disponibilité des marchandises
- adapte les listes des prix de l'entreprise sur la base de l'offre du marché, de la saison, etc. et communique les modifications dans son secteur
- connaît les importants facteurs de coûts à l'intérieur de son secteur, les analyse de manière proactive, en déduit les possibilités d'économies et les communique de manière professionnelle à ses supérieurs.

### **Module de base 13 : Assurance de la qualité**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- veille au respect régulier et consciencieux des prescriptions en matière de qualité, de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité par tous les collaborateurs de son secteur, corrige et améliore lorsqu'il y a des écarts par rapport aux objectifs de ces prescriptions
- s'assure que les ressources d'infrastructure nécessaires sont en tout temps disponibles et qu'un fonctionnement sans faille des machines et appareils de travail est garanti
- organise de manière optimale, en accord avec les supérieurs et les collaborateurs, la réception des marchandises
- vérifie régulièrement, lors de la réception des marchandises et ultérieurement au cours du processus de transformation, les principaux paramètres de qualité.

### **Module de base 14 : Transformation de la viande**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- répartit les matières premières selon les différentes possibilités de transformation
- veille à une gestion experte des matières premières et des produits transformés et affinés
- instruit ses collaborateurs sur le découpage correct, le parage en-gros et fin des différents morceaux de viande ainsi que la transformation adéquate des produits et leur commercialisation
- applique de manière conséquente les principes directeurs de l'entreprise, ses valeurs et ses directives
- vérifie régulièrement les éventuelles possibilités d'optimisation dans son propre secteur et met en place si possible les mesures nécessaires à leur mise en œuvre.

### **Module à choix 21: Achat / Production**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- effectue les achats de manière professionnelle, d'entente avec la direction de l'entreprise
- établit les besoins à moyen terme en viande, produits auxiliaires et additifs
- prépare une planification des activités à court terme et une planification saisonnière
- tient compte des chiffres des exercices précédents et intègre les facteurs saisonniers, les réflexions économiques et les projections dans ses estimations
- compare les produits et les conditions des différents fournisseurs
- adopte toujours une perspective de gestion d'entreprise.

## **Module à choix 22 : Charcuteries**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- produit des charcuteries crues, échaudées et à chaire cuite de manière professionnelle et accompagne en expert tout le processus, jusqu'au conditionnement, épargnant les ressources.
- analyse assez tôt si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont disponibles pour la fabrication des charcuteries correspondantes et, le cas échéant, met sans tarder en place les mesures nécessaires
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits transformés
- planifie la production et calcule les prix

## **Module à choix 23 : Salaisons**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- élabore les produits de salaisons de manière professionnelle et accompagne en expert tout le processus, jusqu'au conditionnement
- analyse assez tôt si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont disponibles pour la fabrication des salaisons correspondantes et, le cas échéant, met sans tarder en place les mesures nécessaires
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits transformés.
- planifie la production et calcule les prix

#### **Module à choix 24 : articles traiteur, articles prêts à cuire, à poêler et à servir**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- organise la transformation des différents produits et articles traiteurs, prêts à cuire, à poêler et à servir et accompagne en expert tout le processus, jusqu'au conditionnement
- instruit les collaborateurs dans l'utilisation des systèmes de transformation à la machine et/ou industriels et prend si nécessaire les choses en main lui-même
- accompagne et vérifie les processus de fabrication et évalue les produits fabriqués
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits fabriqués.
- planifie la production et calcule les prix

#### **Module à choix 25 : Services gastronomiques**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- exécute divers mandats gastronomiques de toutes sortes selon les besoins des clients, et toujours de manière économique
- planifie, organise et fournit les services correspondants
- prépare pour les différentes occasions une palette attrayante de produits et de services qui répond d'une part de manière optimale aux besoins des clients et tient compte d'autre part des conditions cadre de l'entreprise
- instruit les collaborateurs responsables de chaque étape tels que cuisiniers ou responsables traiteur et leur attribue les mandats
- est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans le processus de production et prend les dispositions nécessaires pour que celles-ci soient toujours garanties
- organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits utilisés et fabriqués
- après l'exécution du mandat, discute les résultats et les expériences avec le client et organise la facturation
- organise la vente en gros et calcule les prix

### **Module d'approfondissement 31 : Production**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- gère son secteur de manière professionnelle et veille à la réalisation correcte des travaux
- est le spécialiste du secteur « Production » avec des capacités de direction de son secteur
- prend la responsabilité de l'organisation et de l'optimisation du déroulement des travaux dans son secteur
- utilise ses connaissances professionnelles et les indications des clients pour constamment développer des produits et des services dans le secteur de la production
- représente son secteur dans les projets internes
- traite de manière professionnelle les réactions des clients
- lors des négociations, s'efforce constamment d'obtenir des informations précieuses de son interlocuteur afin de les utiliser pour des ventes supplémentaires
- tient compte du plan directeur de l'entreprise, des principes directeurs de l'entreprise et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle en vue de la vente de produits
- forme continuellement ses collaborateurs à l'interne et/ou à l'externe.

### **Module d'approfondissement 32 : Commercialisation / Vente PME**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- gère son département de manière professionnelle et/ou assure le remplacement du directeur/gérant
- est le allrounder chevronné de l'entreprise avec la capacité de diriger et connaît tous les déroulements dans le détail
- transforme les produits selon les souhaits des clients en tenant compte des aspects économiques
- prend la responsabilité de l'organisation et de l'optimisation des processus dans l'entreprise
- connaît les différences sur les plans qualitatifs et financiers entre la production maison et les achats
- utilise ses connaissances professionnelles et les indications des clients pour constamment développer des produits et des services dans son entreprise
- connaît les diverses caractéristiques des types de clients et les techniques de vente
- oriente l'organisation du magasin et le choix des produits en conséquence
- vend ses produits de manière professionnelle en recourant à des mesures de marketing adaptées à ses canaux de vente et réalise les ventes supplémentaires
- contribue activement à la planification et à la réalisation des mesures de promotion des ventes
- se montre compétent pour tout ce qui touche à la caisse / au trafic des paiements

- traite de manière professionnelle les réactions des clients
- représente son département dans les projets internes
- lors de négociations, s'efforce constamment de trouver des informations précieuses auprès de l'interlocuteur afin de les utiliser pour des ventes supplémentaires
- tient compte du plan directeur de l'entreprise, de ses principes directeurs et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle en vue de la vente de produits
- forme continuellement ses collaborateurs à l'interne et/ou à l'externe.

### **Module d'approfondissement 33 : Vente**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral...

- gère les ventes de son entreprise de manière professionnelle
- a du talent pour la vente et sait convaincre dans ses contacts avec les clients
- est un vendeur capable de diriger l'entreprise et qui connaît toutes les procédures dans le détail
- transforme les produits selon les souhaits des clients et/ou le potentiel de vente envisageable en tenant compte des aspects économiques
- prend la responsabilité de l'organisation et de l'optimisation des processus de son secteur de vente
- connaît les différences sur les plans qualitatifs et financiers entre la production maison et les achats
- utilise ses connaissances professionnelles et les indications des clients pour constamment développer des produits et des services
- connaît les diverses caractéristiques des types de clients, les techniques de vente et la philosophie de vente au détail
- oriente sa palette d'offres de manière conséquente selon les besoins en tenant compte des conditions spécifiques à l'entreprise et réalise des ventes supplémentaires
- commercialise et vend les produits du magasin de manière professionnelle au point de vente, au téléphone et en extérieur
- se montre compétent pour tout ce qui touche à la caisse / au trafic des paiements
- traite les réactions des clients de manière professionnelle et conformément aux conditions spécifiques à l'entreprise
- lors de négociations, s'efforce constamment de trouver des informations précieuses auprès de l'interlocuteur afin de les utiliser pour des ventes supplémentaires
- met en œuvre de manière professionnelle les mesures de promotion des ventes avec ses collaborateurs
- tient compte du plan directeur de l'entreprise, de ses principes directeurs et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle en vue de la vente de produits
- forme continuellement ses collaborateurs à l'interne et/ou à l'externe.



#### 4. Tests de fin de module / certificats de compétence

Les candidats doivent passer au total 5 tests de fin de module. Tous ces tests sont évalués chaque fois comme « réussi » (note minimale 4) ou « échoué » (note inférieure à 4). Le certificat que le module a été réussi est la condition pour l'admission à l'examen professionnel fédéral.

Les tests de fin de module se composent comme suit :

Module	Mode d'examen	Durée
<b>Modules de base</b>		
11 : Direction	Etude de cas par écrit au cours de laquelle les compétences des modules 11 à 14 sont contrôlées de manière interdisciplinaire	env. 4 heures
12 : Calcul professionnel		
13 : Assurance de qualité		
14 : Transformation / Production		
<b>Modules à choix</b>		
21 : Achat / Production	Ecrit	env 4 heures
22 : Charcuteries	Ecrit	env 4 heures
23 : Salaisons	Ecrit	env 4 heures
24 : Articles prêts à cuire, à poêler et à servir	Ecrit	env 4 heures
25 : Services gastronomiques	Ecrit	env 4 heures
<b>Modules d'approfondissement</b>		
31 : Production	Travail de diplôme pratique évalué par le candidat (auto-évaluation) et par évaluation externe (candidat et expert)	env. 1½ jour
32 : Commercialisation / Vente PME	Travail de diplôme pratique évalué par le candidat (auto-évaluation) et évaluation externe (candidat et expert)	env. 1½ jour
33 : Vente	Travail de diplôme pratique évalué par le candidat (auto-évaluation) et évaluation externe (candidat et expert)	env. 1½ jour

## **Evaluation des tests de fin de module**

Tous les tests de fin de module sont évalués sur la base des critères. Les résultats sont relevés dans une attestation. Chaque attestation doit être présentée lors de l'inscription à l'examen professionnel.

### **4.1 Durée de validité**

Après avoir conclu avec succès un module, l'attestation reste valable pendant 5 ans pour l'admission à l'examen final. La date d'échéance est le délai d'inscription pour l'examen professionnel.

### **4.2 Organisation, accès aux examens, réalisation**

Les points...

- Publication
- Accès
- Réalisation
- Organisation

... des tests de fin de module sont réglés par les différentes institutions de formation.

### **4.3 Recours**

Un recours écrit peut être déposé dans les 30 jours après publication de la décision auprès de l'institution de formation contre les décisions de celle-ci concernant l'échec à l'un des tests de fin de module. Ce recours doit comprendre les demandes du recourant et la justification accompagnée de preuves. La décision de l'institution de formation est définitive.

Si le recours est rejeté, les coûts de la procédure incombent au recourant.

## **5. Examen fédéral final**

Est admise à l'examen final toute personne qui

- a) possède un Certificat fédéral de capacité comme Chef d'exploitation carnée/bouchère-charcutière, Gestionnaire de commerce de détail branche Economie carnée, Technologue en denrées alimentaires, ou un certificat équivalent,
- b) dispose d'une expérience professionnelle de trois ans dans l'économie carnée depuis l'obtention d'un certificat à la lettre a
- c) a suivi avec succès le cours de formateur et
- d) dispose des certificats de modules nécessaires, resp. de certificats équivalents.

Sous réserve du versement dans les délais de la taxe d'examen selon le chiffre 2.

L'examen final est composé de deux parties :

- 1<sup>e</sup> partie : étude d'un cas par écrit
- 2<sup>e</sup> partie : 1 ½ journée de travail pratique

Lors de l'examen final, les compétences mentionnées dans les descriptions des modules et acquises dans la pratique professionnelle sont examinées sur la base de travaux qui leur correspondent. L'évaluation se fait selon un système détaillé orienté selon ces critères.

### **5.1 Procédure administrative**

Toutes les indications concernant l'organisation de l'examen professionnel sont disponibles sur le site de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande.

### **5.2 Organisation et réalisation**

Les deux parties de l'examen sont décrites ci-après en détail.

#### **5.2.1 Partie 1 : Etude de cas par écrit**

La 1<sup>e</sup> partie de l'examen comporte l'étude d'un cas que le candidat doit traiter par écrit selon les conditions cadre suivantes :

- pendant 4 heures, les candidats traitent d'un cas authentique et complexe. Ils reçoivent à cet effet du matériel authentique sur un cas (p.ex. documents et données sur les chiffres de production, la vente, le calcul des prix, les concurrents, les collaborateurs, les clients)
- pour résoudre ce cas par écrit, les compétences issues des modules de base obligatoires 11 à 14 sont indispensables (11 : Direction, 12 : Calcul professionnel, 13 : Assurance de la qualité, 14 : Transformation/production)
- les candidats présentent leur solution / leurs considérations par écrit
- en même temps que la convocation, la direction de l'examen communique aux candidats quels accessoires sont autorisés
- l'évaluation du cas d'étude se fait de façon orientée critères, avec l'aide d'une liste de contrôle. L'évaluation est effectuée par deux experts

- l'étude de cas donne une note partielle pour l'examen. Celle-ci est calculée sur la base de l'ensemble des points obtenus

## 5.2.2 Partie 2 : Journée de travail pratique

La deuxième partie de l'examen final consiste en une journée de travail pratique.

Les conditions cadre suivantes s'appliquent pour cette journée :

- la journée se déroule dans l'entreprise choisie par le candidat. Les candidats y dirigent l'entreprise artisanale / le département pendant toute la durée de l'examen (env. 12 heures)
- pendant cette journée, les candidats parcourent 4 blocs d'examen (3 blocs concernant les modules à choix, 1 bloc sur le module d'approfondissement)
- lorsqu'il réalise des travaux pratiques, le candidat présente la solution oralement et – dans la mesure du possible – de manière pratique en réalisant, resp. présentant la procédure de manière compréhensible. Par ailleurs le candidat sera interrogé dans le cadre d'un entretien professionnel
- toutes les explications sont évaluées conformément aux critères. Cette évaluation est réalisée par deux experts.

## 5.2.3 Vue d'ensemble de la structure et du déroulement de l'examen

Voici un résumé de la structure et du déroulement de l'examen professionnel.

Partie de l'examen	Temps	Déroulement	Lieu
<b>1</b>	<b>Etude d'un cas par écrit</b>		
	4 heures	Etude d'un cas par écrit	Local d'examen
<b>2</b>	<b>Journée de travail pratique</b>		
	env. 3 heures	<u>Bloc 1 pratique :</u> 1 <sup>er</sup> module à choix choisi 21 à 25  Avec exercice pratique, entretien professionnel et questions interdisciplinaires sur les modules de base 11 à 14 et le module d'approfondissement choisi	Entreprise
	env. 3 heures	<u>Bloc 2 pratique :</u> 2 <sup>e</sup> module à choix choisi 21 à 25  Avec exercice pratique, entretien professionnel et questions interdisciplinaires sur les modules de base 11 à 14 et le module d'approfondissement choisi	Entreprise
	env. 3 heures	<u>Bloc 3 pratique :</u> 3 <sup>e</sup> module à choix choisi 21 à 25  Avec exercice pratique, entretien professionnel et questions interdisciplinaires sur les modules de base 11 à 14 et le module d'approfondissement choisi	Entreprise
	env. 3 heures	<u>Bloc 4 pratique :</u> Module d'approfondissement choisi  Avec exercice pratique, entretien professionnel et mise en réseau de tous les modules choisis	Entreprise

### 5.3 Attribution des notes et directives de réalisation

#### Attribution des notes

L'examen professionnel est composé de deux parties avec au total 5 notes se rapportant au point d'appréciation. L'évaluation se fait de la manière suivante :

Partie de l'examen	Exercice	Point d'appréciation	Notes partielles	Pondération	Note globale
1	Etude d'un cas par écrit	Point d'appréciation étude de cas, basée sur le nombre de points obtenus au total	= Note partielle de l'examen de l'étude d'un cas	simple	Ø Note 1 <sup>e</sup> + 2 <sup>e</sup> partie
2	Bloc 1	1 Point d'appréciation	Note partielle de l'examen journée de travail pratique, comme moyenne des 4 points d'appréciation	double	
	Bloc 2	1 Point d'appréciation			
	Bloc 3	1 Point d'appréciation			
	Bloc 4	1 Point d'appréciation			

- Des points sont attribués à chaque exercice. Le nombre des points obtenus dans ce cas est calculé dans les notes se rapportant aux points d'appréciation de 1 à 6. Les points d'appréciation sont convertis et arrondis à la note entière et demi note.
- La note partielle pour la journée de travail pratique est la moyenne des 4 points d'appréciation, arrondie à une décimale.
- La note globale est la moyenne des notes des deux parties de l'examen, sachant que la journée de travail pratique compte double. La note globale est également arrondie à une décimale.

#### Directives de réalisation

- L'examen final est réussi si:
  - la note globale est d'au moins 4.0
  - aucune note d'épreuve n'est inférieure à 3.0
  - dans l'épreuve 2 de l'examen, la note 3.0 au moins a été obtenue dans chacune des quatre notes des points d'appréciation
  - la note globale dans l'épreuve 2 de l'examen est d'au moins 4.0.
- Les examens répétés ne portent que sur les épreuves dans lesquelles le candidat a fourni une prestation insuffisante. Par contre, l'épreuve 2 de l'examen doit être répétée dans tous les cas où l'échec est dû.

### 5.4 Recours auprès du SEFRI

Un recours peut être déposé dans les 30 jours après notification de la décision auprès du SEFRI contre la décision de la Commission d'assurance de la qualité en raison de la non-autorisation à participer à l'examen final ou du refus d'octroyer le brevet fédéral. Ce recours doit comprendre

les demandes du recourant et leur justification. La notice concernant le recours peut être obtenue à l'adresse [www.sefri.ch](http://www.sefri.ch).

Le SEFRI décide sur le recours comme première instance. Sa décision peut être contestée dans un délai de 30 jours après notification auprès du Tribunal administratif fédéral.

Berne, (date)

Le Président / la Présidente de la Commission AQ.

(Signature)

## Annexe 1: Glossaire

Terme/abréviation	Signification
Demande de récusation	Une demande de récusation est une demande visant à modifier les experts attribués pour un examen.
Evaluation orientée critères	Evaluation orientée critères signifie : l'examen se base sur les critères d'évaluation. Ceux-ci sont formulés avant un examen et indiquent ce qui est attendu du candidat, quelles prestations il doit fournir, de quelles capacités il doit disposer pour obtenir une bonne prestation. Ils servent de base à la correction ou l'évaluation d'un examen.
SEFRI	Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation
Etude de cas	Pour une étude de cas, et sur la base de matériel (pratique) (données, descriptions de processus, statistiques, analyses de groupes d'exigences, etc.) un cas authentique et complexe, ou une situation pratique authentique et complexe, est analysé et pris en charge.
Compétences, resp. compétences professionnelles	Capacité (d'agir) d'un individu ; souvent en relation avec une compétence <i>professionnelle</i> . La compétence professionnelle décrit la capacité et la disponibilité d'une personne à agir dans des situations professionnelles de manière adéquate et appropriée, personnellement réfléchi et dans le respect de la responsabilité sociale, et de toujours continuer à développer ses possibilités d'action. La compétence est composée de compétence professionnelle, de compétence méthodologique, de compétence sociale et de compétence individuelle.

## ***Annexe 2 : Identification des modules***

### **Module de base 11 : Direction**

#### **Conditions**

Aucune

#### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral dirige en professionnel les collaborateurs de son secteur. Il dispose des connaissances fondamentales sur les instruments et les techniques de direction. Il présente les nouvelles tâches de manière professionnelle à ses collaborateurs et leur donne régulièrement des retours d'informations sur leurs prestations.

Le cas échéant il donne des formations aux collaborateurs et veille à ce que ceux-ci mettent correctement en œuvre dans l'entreprise les connaissances acquises. Il dispose d'aptitudes approfondies à la communication, sait mettre en place les techniques fondamentales de présentation et il est disposé à tenir compte des informations reçues des collaborateurs pour appliquer des mesures d'amélioration et mettre sur pied de nouvelles formations.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral veille à une transmission efficace des informations aux collaborateurs. Il les prépare de manière compréhensible. Il veille à une communication et une culture du dialogue transparentes et fait en sorte que tous les collaborateurs soient toujours complètement informés. Pour cela il vérifie l'exactitude des termes et la clarté du flux des informations et en déduit les conséquences pour le choix des moyens de communication.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'implique dans la planification de l'engagement du personnel en étroite collaboration avec le supérieur. Il dispose de connaissances sur les facteurs d'influence concernant les besoins en personnel et prévoit la répartition des collaborateurs. Pour cela il tient compte des dispositions légales et discute à l'avance de la planification des travaux hebdomadaires et quotidiens avec le personnel.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral, en collaboration avec le supérieur, accompagne de manière professionnelle ses collaborateurs même dans les situations difficiles. Il dispose des connaissances approfondies sur l'organisation des articles de la loi sur le travail, du CO et du CCT.

Il est en mesure de s'investir activement dans les projets en occupant une fonction de direction ou de soutien. Pour cela il dispose d'excellentes capacités d'organisation.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'attache à entretenir des relations d'affaires avec les fournisseurs et les partenaires de la distribution. Il s'intéresse et prend l'initiative lorsqu'il s'agit de former et d'entretenir un réseau de contacts. Grâce à son vaste réseau, il connaît les nouvelles tendances et les besoins des clients et en déduit les informations correspondantes pour faire évoluer ses produits et ses services.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral se charge correctement de la planification et de la préparation du travail quotidien dans son secteur ou délègue les tâches correspondantes à ses collaborateurs. Il organise la planification de la production et des ressources.



## **Situations de travail typiques**

### **Diriger les collaborateurs**

Pour le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral, la direction des collaborateurs est une de ses tâches principales. Il distribue le travail à ses collaborateurs, resp. aux apprentis, leur montre exactement comment ils doivent exécuter ces travaux et en surveille la réalisation. Il établit des structures de travail claires et pratiques et veille à ce que les collaborateurs soient en état de travailler – autrement dit qu'ils disposent de toutes les informations, moyens de travail et autres ressources nécessaires. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral pratique un style de direction en accord avec la situation et, dans la mesure du possible, il tient compte des besoins individuels des collaborateurs. Si nécessaire, il aide les collaborateurs pour que ceux-ci puissent réaliser correctement leur travail.

### **Entretenir des relations d'affaire**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral entretient des contacts étroits avec les fournisseurs et d'autres membres de la branche. Il reçoit régulièrement la visite de représentants (p.ex. des spécialistes des épices, des machines, etc.) et visite lui-même des foires professionnelles, manifestations d'information, etc. Lors de ces rencontres avec les fournisseurs et d'autres spécialistes de la branche il s'informe sur les nouvelles offres, tendances et évolutions de l'économie carnée conventionnelle et durable. Il est au courant de ce qui se fait sur le marché et où il peut obtenir avantageusement ce dont il a besoin. Il utilise ces informations pour son propre travail. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral établit un contact étroit et durable avec les partenaires pour les ventes (p.ex. cuisinier d'un EMS, chef d'un séminaire d'enseignants).

### **Preuve des compétences**

Etude d'un cas par écrit au cours de laquelle les compétences des modules 11 à 14 sont contrôlées de manière interdisciplinaire, durée : 4 heures

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module de base 11 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- diriger ses collaborateurs de manière professionnelle
- organiser et réaliser de manière professionnelle des formations simples
- veiller à une transmission efficace des informations à ses collaborateurs
- s'impliquer dans la planification de l'engagement du personnel en étroite collaboration avec ses supérieurs

- accompagner de manière professionnelle les collaborateurs, en accord avec le supérieur, dans les situations difficiles
- s'investir activement dans les projets en occupant une fonction de direction ou de soutien
- s'attacher à entretenir des relations d'affaires avec les fournisseurs et les partenaires pour les ventes
- entreprendre la planification quotidienne du travail correctement dans son département.

### **Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

### **Durée de validité du module**

5 ans

## **Module de base 12 : Calcul professionnel**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

D'entente avec son supérieur, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral participe à la fixation des prix. Il les calcule de manière indépendante et il est en mesure de calculer les produits et les services et d'établir les prix de vente. Il collabore à l'établissement du budget pour son propre département et il est prêt à indiquer ses besoins dans le budget conformément aux indications.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral connaît les principales sources de coûts et il est en mesure de les analyser, d'en déduire les possibilités d'économies et de les communiquer à ses supérieurs. Il contrôle les bulletins de livraison, les factures et les bons de manière précise et introduit des mesures de correction si nécessaire.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral collabore également aux préparations de la vente. Il dispose de connaissances sur les débouchés, la concurrence, les producteurs et les prix du commerce de la viande. Il connaît les principes des systèmes pour le calcul des prix et les chiffres de productivité de l'entreprise. Il s'informe régulièrement sur les actualités du marché dans les secteurs bétail de boucherie et marché de la viande, sur les débouchés, la concurrence, les producteurs et sur les prix actuels du commerce de la viande. Il adapte en conséquence les produits actuels dans la liste des prix et prévoit les mesures de marketing.

### **Situation de travail typique**

#### **Formation des prix**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral contribue à l'évaluation de la situation actuelle du marché dans les secteurs bétail de boucherie et marché de la viande et vérifie pour cela régulièrement les prix et la disponibilité. Il participe à l'adaptation hebdomadaire de la liste des prix de l'entreprise ainsi qu'à la planification des promotions des ventes pour les offres hebdomadaires et saisonnières. Il participe également à la planification, la discussion et la décision des mesures de promotion des ventes. Il collabore aux analyses de la concurrence (comparaisons des prix). Il réalise les prévisions de prix pour les offres spéciales et les soumet à ses supérieurs (par exemple au chef des ventes). Il anticipe et procède aux préparatifs nécessaires pour garantir la disponibilité de la marchandise.

#### **Preuve des compétences**

Etude d'un cas par écrit au cours de laquelle les compétences des modules 11 à 14 sont contrôlées de manière interdisciplinaire, durée : 4 heures

#### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module de base 12 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

**Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- collaborer, en accord avec son supérieur, à l'élaboration du budget pour son propre département et de veiller à l'application en bonne et due forme du budget
- collaborer de manière professionnelle aux préparatifs pour la vente.

**Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

**Durée de validité du module**

5 ans

## **Module de base 13 : Assurance de la qualité**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral respecte en tout temps les prescriptions de sécurité, de protection de l'environnement, d'hygiène et de qualité. Il dispose des connaissances fondamentales sur l'organisation des lois et ordonnances qui concernent la branche, connaît à fond l'organisation des articles de la loi sur les denrées alimentaires et sait interpréter les analyses chimiques ou bactériologiques. Il s'efforce d'éviter les accidents du travail et les problèmes de santé pour lui-même et ses collaborateurs et prend la responsabilité du respect strict des prescriptions légales et celles fixées par l'entreprise en matière de qualité, de protection de l'environnement et de l'hygiène, de protection de la santé et de sécurité.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral se charge de la gestion professionnelle de l'infrastructure. Il sait comment supprimer les sources d'erreurs et dispose d'une bonne compréhension du fonctionnement des appareils, instruments, machines, installations et équipements de l'entreprise de l'économie carnée. Par ailleurs il dispose de connaissances approfondies concernant l'entretien et le nettoyage, resp. la désinfection, corrects et conformes aux prescriptions, de l'infrastructure de l'entreprise.

Par ailleurs le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral organise la prise en charge des marchandises en collaboration avec ses supérieurs. Il dispose de connaissances approfondies de divers facteurs du contrôle de la qualité et vérifie la marchandise qui arrive selon des paramètres de qualité capitaux tels que température, valeur pH, poids, quantité, acquisition et autres facteurs de qualité. En cas de difficultés, il cherche à en parler avec les fournisseurs et en déduit les conséquences correspondantes.

### **Situation de travail typique**

#### **Appliquer les prescriptions de qualité, de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est responsable du respect strict des prescriptions légales et de celles fixées par l'entreprise concernant la qualité, la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité dans son secteur de travail. En étroite collaboration avec ses supérieurs et d'autres responsables il applique ces prescriptions au moyen de mesures concrètes. En ce qui concerne le respect des prescriptions de qualité, de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral donne toujours l'exemple. Il veille à ce que tous les collaborateurs comprennent et appliquent les directives. Il montre à ses collaborateurs quelles pourraient être les éventuelles conséquences en cas de transgression et les instruit avec soin p.ex. dans le secteur de l'hygiène, celui de la séparation et de l'élimination des déchets, de l'utilisation économe des ressources ou dans celui de la sécurité au travail. Il surveille le respect des directives par des contrôles ponctuels imprévus. Il vérifie régulièrement s'il y a des insuffisances dans l'application des prescriptions concernant la qualité, la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité et introduit si nécessaire les

mesures de précaution. Si la situation l'exige, il a – en accord avec ses supérieurs – des discussions délicates avec ses collaborateurs et leur rappelle qu'ils doivent respecter les directives. En cas d'accidents ou d'accidents évités de justesse, ou encore en cas de non respect des prescriptions, il analyse les événements avec les collaborateurs et indique les mesures adéquates. Pour le contrôle des prescriptions de l'entreprise concernant la qualité, la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral utilise les feuilles et les listes de contrôle de l'entreprise et documente ses observations. Si nécessaire il instruit aussi le personnel auxiliaire ou les prestataires externes, tels que les collaborateurs des entreprises de nettoyage ou les ouvriers, pour que ceux-ci appliquent également les conditions spécifiques à l'entreprise. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est l'interlocuteur compétant des chimistes et vétérinaires cantonaux ainsi que de leurs organes de contrôle.

### **Preuve des compétences**

Etude d'un cas par écrit au cours de laquelle les compétences des modules 11 à 14 sont évaluées de manière interdisciplinaire, durée : 4 heures

Test formation de chargé de la sécurité

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module de base 13 – Elément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- veiller au respect des prescriptions de qualité, de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité
- veiller à une gestion responsable des infrastructures
- organiser de manière optimale, en accord avec les supérieurs et autres collaborateurs, la réception des marchandises.

### **Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

### **Durée de validité du module**

5 ans

## **Module de base 14 : Transformation de la viande**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral organise la transformation de la viande de manière professionnelle et la réalise en collaboration avec les collaborateurs. Pour cela il respecte strictement les directives de l'entreprise, ses valeurs ainsi que les prescriptions légales. Il dispose de connaissances fondamentales sur l'organisation des articles dans la loi sur la protection des animaux, des différents systèmes de gestion de la qualité, des labels et des programmes ainsi que sur les sujets d'actualité nationale et internationale en rapport avec l'économie carnée conventionnelle et durable.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral dispose des connaissances sur la transformation correcte de la matière première en viande, produits à base de viande et préparations de viande. Il connaît parfaitement les techniques de découpage et de désossage, de parage en-gros et fin des différents morceaux de viande et connaît dans le détail les différentes sortes de bétail de boucherie et l'évaluation de leur qualité. En ce qui concerne la transformation de la viande, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral tient compte des aspects légaux, chimiques, biologiques et législatifs.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral veille à la gestion correcte des matières premières et des produits transformés et préparés. Pour cela il profite de ses connaissances en matière d'obtention, d'achat et d'acquisition des matières premières. Il dispose de connaissances approfondies sur les différentes durées de conservation et de stockage des produits et vérifie avant la vente ou la mise en valeur des marchandises leur contenu, l'étiquetage et le datage pour garantir une traçabilité constante.

A côté de la transformation de la viande, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral participe aussi activement au développement des produits. Ses excellentes connaissances professionnelles concernant le marché des produits lui permettent de développer, de sa propre initiative, des idées pour de nouveaux produits et autres nouveautés dans l'entreprise ainsi que, en procédant à des comparaisons, d'optimiser la palette des produits.

### **Situation de travail typique**

#### **Organiser la transformation de la viande**

Après avoir contrôlé la marchandise à l'arrivée, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral attribue à la matière première diverses possibilités de transformation en se basant sur la planification des besoins. Il instruit ses collaborateurs sur le découpage approprié, le parage en-gros et fin des différents morceaux de viande. Il calcule les différentes variantes de découpe et de parage de la viande fraîche, les détermine et les compare. Il surveille la préparation spécifique au magasin, resp. aux clients, des différents morceaux de viande. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral évalue la qualité des travaux et attribue la viande, resp. les découpes, pour la transformation correspondante.

### **Preuve des compétences**

Etude d'un cas par écrit au cours de laquelle les compétences des modules 11 à 14 sont évaluées de manière interdisciplinaire, durée : 4 heures

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module de base 14 – Elément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- appliquer résolument les principes directeurs de l'entreprise, ses valeurs et ses directives
- organiser et réaliser la transformation de la viande de manière professionnelle
- veiller à une gestion experte des matières premières et des produits transformés et affinés
- s'engager constamment pour des innovations dans l'entreprise.

### **Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

### **Durée de validité du module**

5 ans



## **Module à choix 21: Achat / Production**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

En collaboration avec la direction de l'entreprise, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral effectue les achats. A cet effet il utilise ses très bonnes connaissances des programmes informatiques de l'entreprise, des différents modes d'élevage dans l'économie carnée et des méthodes de production du bétail de boucherie, des prestataires de services et de leurs conditions, ainsi que ses grandes connaissances en relation avec la taxation de la matière première et des carcasses. Par ailleurs il comprend bien les caractéristiques de la politique suisse de la viande et de l'approvisionnement et connaît les bases de la loi sur les douanes et les procédures douanières. En ce qui concerne les achats, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est conscient de l'importance d'une planification soignée des activités et selon les saisons. Il dispose de connaissances des diverses techniques de négociation. Avant de conclure un contrat, il compare soigneusement les différents prestataires, leurs produits et leurs conditions.

### **Situation de travail typique**

#### **Planifier et réaliser les achats et l'approvisionnement**

La planification des achats se fait en règle générale ensemble par la direction de l'entreprise et le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral. Ce dernier établit les besoins à moyen terme pour la viande, les produits auxiliaires et les additifs et d'autres moyens auxiliaires, etc. Sur cette base il établit par écrit une planification à court terme des activités et une planification de saison (p.ex. Noël, saison des grillades). Ce faisant il tient compte des chiffres des exercices précédents, intègre les facteurs saisonniers, les réflexions économiques et les demandes des clients, et établit ses estimations. Il peut aussi arriver parfois que le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral négocie directement avec les fournisseurs (producteurs, intermédiaires, abattoirs, etc.) sur les conditions, toujours en adoptant une perspective de gestion d'entreprise. Il compare les produits et les conditions des différents prestataires et choisit l'offre qui lui semble la meilleure pour lui en ayant recours à ses bonnes connaissances des prestataires, des offres et des produits.

### **Preuve des compétences**

Examen pratique et oral, durée 1.5 heures.

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module à choix 21 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectif**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de réaliser les achats de manière professionnelle en collaboration avec la direction de l'entreprise.

**Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

**Durée de validité du module**

5 ans

## **Module à choix 22 : Charcuteries**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral maîtrise les différents modes de préparation industriels et artisanaux des saucisses échaudées, crues et à chair cuite cuites et utilise correctement les machines et les appareils correspondants en économisant les ressources. Il dispose de connaissances approfondies sur les matières premières (viande, boyaux naturels et artificiels, épices, additifs, produits auxiliaires etc.) et leurs effets ainsi que d'une compréhension détaillée de la cuisson des produits carnés.

Il veille à la traçabilité et à l'hygiène sans faille dans le processus de production des charcuteries. Avant de produire des charcuteries, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'assure toujours que le matériel nécessaire, les produits auxiliaires requis, le personnel et les appareils correspondants sont disponibles et, en cas de besoin, il met sans tarder les mesures correspondantes en place. Pour terminer il organise le conditionnement approprié à économiser les ressources, la déclaration et le stockage des produits transformés.

### **Situation de travail typique**

#### **Produire les charcuteries**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est responsable de la fabrication de saucisses crues, échaudées et à chair cuite. Il décide pour son secteur de compétence si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont disponibles pour la fabrication d'un certain produit. Si un de ces éléments ne devait pas être disponible en suffisance, il détermine quelles sont les mesures à mettre en place pour adapter la fabrication du produit sans faire aucun compromis au niveau de la qualité. Pour la fabrication il utilise diverses technologies et les machines correspondantes (hachoirs, blitz, poussoir, fumoir et installation de cuisson). Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral accompagne et vérifie la réalisation correcte des processus de fabrication et, en collaboration avec ses supérieurs et les collaborateurs, évalue les produits finis selon les aspects sensoriels. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits transformés. En cas de dérangements dans le processus de fabrication, il prend les mesures appropriées. Pour cela il travaille en collaboration avec d'autres collaborateurs. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est responsable de garantir la traçabilité, la chaîne du froid et l'hygiène.

### **Preuve des compétences**

Examen pratique et oral, durée 1.5 heures.

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module à choix 22 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectif**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure d'organiser de manière professionnelle la préparation des différentes saucisses échaudées, crues et à chair cuite, jusqu'à leur conditionnement.

**Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

**Durée de validité du module**

5 ans

## **Module à choix 23 : Salaisons**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral maîtrise les différents modes de préparation artisanaux et industriels des salaisons crues et cuites et utilise correctement les machines et les appareils correspondants. Il dispose des connaissances approfondies sur les matières premières (viande, épices, additifs, etc.).

Il veille à la traçabilité, au respect des lois (Q2 etc.) et de l'hygiène sans faille dans le processus de production des salaisons. Avant la production, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'assure toujours que le matériel nécessaire, les produits auxiliaires requis, le personnel et les appareils correspondants sont disponibles et, en cas de besoin, il met sans tarder les mesures correspondantes en place. Pour terminer il organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits transformés.

### **Situation de travail typique**

#### **Fabriquer les salaisons**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est responsable de la fabrication de salaisons crues et cuites. Il décide pour son secteur de compétence si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont disponibles pour la fabrication d'un certain produit. Si un de ces éléments ne devait pas être disponible en suffisance, il détermine quelles sont les mesures à mettre en place pour adapter la fabrication du produit sans faire aucun compromis au niveau de la qualité. Pour la fabrication il utilise diverses technologies et les machines correspondantes. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral accompagne et vérifie la réalisation correcte des processus de fabrication et, en collaboration avec ses supérieurs et les collaborateurs, il évalue les produits finis selon les aspects technologiques et organoleptiques. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral organise le conditionnement approprié, la déclaration et le stockage des produits transformés. En cas de dérangements dans le processus de fabrication, il prend les mesures appropriées. Pour cela il travaille en collaboration avec d'autres collaborateurs. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est responsable de garantir la traçabilité, la chaîne du froid et l'hygiène.

### **Preuve des compétences**

Examen pratique et oral, durée 1.5 heures.

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module à choix 23 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectif**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure d'organiser de manière professionnelle la préparation des différentes salaisons crues et cuites jusqu'à leur conditionnement.

**Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

**Durée de validité du module**

5 ans

## **Module à choix 24 : Articles traiteurs, articles prêts à cuire, à poêler et à servir**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral veille à une transformation professionnelle des différents articles traiteurs, prêts à cuire, à poêler et à servir, jusqu'à leur conditionnement. Il dispose de connaissances approfondies sur les matières premières pour ces produits (viande, épices, additifs, etc.) et de leurs effets ainsi que d'une compréhension détaillée de la cuisson de ces articles.

Avant la production, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'assure que le matériel, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils nécessaires à la fabrication, resp. à l'obtention d'un produit sont assurés et, en cas de besoin, il recourt sans tarder aux mesures correspondantes.

Il dispose de connaissances approfondies des différents modes de préparation artisanaux et industriels de ces articles et il est conscient de l'importance de l'hygiène et de la traçabilité dans le processus de production. Il sait utiliser les machines pour la production dans les règles de l'art. Pour terminer il utilise ses connaissances approfondies pour le conditionnement, la conservation et la déclaration de ces articles.

### **Situation de travail typique**

#### **Préparer des articles prêts à cuisiner, à poêler et à la consommation**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral surveille la production par ses collaborateurs d'articles prêts à cuisiner, à poêler et à la consommation ainsi que leur emballage. Il instruit les collaborateurs dans l'utilisation des systèmes de transformation à la machine et/ou industriels et prend si nécessaire les choses en main lui-même. Il accompagne et surveille les processus de fabrication et évalue les produits fabriqués. En cas de dérangements dans le processus de fabrication il prend les mesures appropriées. Il s'occupe de l'emballage des produits. Les besoins ou souhaits spécifiques des clients sont pris en compte dans le cadre des possibilités de l'entreprise.

### **Preuve des compétences**

Examen pratique et oral, durée 1.5 heures.

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module à choix 24 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectif**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure d'organiser de manière professionnelle la transformation des différents articles prêts à cuisiner, à poêler et à la consommation, jusqu'à leur conditionnement.

**Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

**Durée de validité du module**

5 ans



## **Module à choix 25: Gastronomie**

### **Conditions**

Aucune

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral organise des services gastronomiques de toutes sortes selon les besoins des clients et dans une optique économique et durable. Il sait composer différents menus et calculer leur prix. Il établit de manière professionnelle les offres pour les clients. Au cours de l'entretien avec le client, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral applique différentes techniques de vente et de négociation.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est motivé à relever précisément les besoins du client et à élaborer pour lui une palette attrayante de produits et de services. Pour cela il veille à respecter les tendances actuelles de l'alimentation et de la gastronomie, la concurrence, les facteurs saisonniers et régionaux de l'économie carnée.

Il organise de manière professionnelle l'offre telle que convenue et tout ce qui va avec, jusqu'à la consommation. Il vérifie l'exécution du travail par ses collaborateurs et introduit si nécessaire les mesures correspondantes. Il dispose de connaissances approfondies sur la fabrication, le conditionnement, le transport, le service et la déclaration dans le domaine des prestations gastronomiques; d'excellentes connaissances des matières premières (viande, épices, additifs, etc.) et de leurs modes de préparation ainsi que d'une vaste compréhension de la cuisine.

### **Situation de travail typique**

#### **Gastronomie**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral planifie, organise et fournit les services gastronomiques selon les besoins des clients et dans une optique économique (p.ex. service traiteur, take-away, menus du jour tout prêts, etc.). Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'efforce de promouvoir la vente de l'offre. Pour cela il cherche activement des bonnes possibilités de vendre ses produits aux clients. Il observe les tendances actuelles en matière d'alimentation et de gastronomie, la concurrence, les facteurs saisonniers et régionaux, etc. Il recherche constamment de nouvelles idées pour ses produits et ses services. Il conseille sa clientèle, prend note de leurs souhaits et besoins et prépare des offres. Si nécessaire il négocie avec le client. Il prépare une palette attrayante de produits et de services adaptée à l'occasion et qui répond d'une part de manière optimale aux besoins des clients tout en tenant aussi compte d'autre part des conditions cadre de l'entreprise (coûts, temps, installations, etc.). Selon les besoins il organise les appareils et ustensiles nécessaires de sorte que la manifestation puisse se dérouler comme prévu. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral instruit les collaborateurs responsables de chaque étape tels que cuisiniers ou cuisinières, ou responsables traiteur, et leur attribue les mandats. Il dirige et surveille les collaborateurs responsables lors de la réalisation du mandat. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral aide parfois lui-même lors de la livraison des produits ou se met lui-même à disposition lors de manifestations chez les clients, derrière le grill ou le buffet. Après l'exécution du mandat il planifie avec les responsables

des résultats et des expériences le retour d'informations et met en route la facturation ou prépare les factures lui-même.

### **Preuve des compétences**

Examen pratique et oral, durée 1.5 heures.

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module à choix 25 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- organiser les services gastronomiques les plus divers en tenant compte des désirs des clients et de l'optique économique
- organiser de manière professionnelle les menus et tout ce qui va avec, jusqu'à la consommation.

### **Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

### **Durée de validité du module**

5 ans

## **Module d'approfondissement 31 : Production**

### **Conditions**

Modules de base 11 à 14

Au moins 3 modules à choix 21 à 25

### **Compétences**

De sa propre initiative, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral repasse constamment en revue de façon critique les processus de travail et les dépendances dans l'entreprise, spécialement d'une perspective économique, écologique, sociale et technique. Il connaît les différences, sur les plans qualitatifs et financiers, entre la production maison et les produits achetés. En raison de sa compréhension approfondie des déroulements, produits et processus de l'entreprise, il est capable de planifier l'adaptation des processus en cas de besoin d'optimisation. Ce faisant il a aussi un œil sur l'infrastructure et veille à ce que les moyens techniques qui sont nécessaire pour atteindre les objectifs de production soient disponibles. Il est en mesure de reconnaître de lui-même les besoins d'infrastructure ou les possibilités d'optimisation pour les installations et d'en déduire les mesures à prendre. Il accepte volontiers les suggestions des collaborateurs relatives aux installations. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral connaît les différents fabricants d'installations dans l'économie carnée.

Pour la vente des produits, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral communique aux clients de manière ciblée les directives et les valeurs de l'entreprise. Dans les discussions avec le client il fait systématiquement intervenir ses connaissances sur les sujets d'actualité tels que le Swissness, la promotion des produits régionaux, les labels, l'économie carnée durable et la cuisine ethnique. Il écoute avec attention les demandes des clients et en déduit des optimisations des services et des produits pour la transformation. Il les communique ensuite aux personnes concernées, resp. aux supérieurs. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral cherche régulièrement et de sa propre initiative à obtenir le retour d'informations des clients. Il élargit ainsi constamment ses connaissances sur les tendances actuelles en matière de gastronomie, d'alimentation et de cuisine ainsi que sur les différents mets.

Au téléphone aussi, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral vend ses produits et ses services de manière professionnelle. Il est expert dans les discussions de vente qu'il réalise toujours en pensant au client et aux services. Il obtient les données sur les clients dans le système de l'entreprise et les adapte lui-même si nécessaire directement dans ce même système. Il reprend ensuite de manière professionnelle la conversation téléphonique dans le système, dans le cadre d'une statistique ou d'une documentation. Les réclamations ou les demandes des clients trouvent chez le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral une oreille attentive. Il prend le client au sérieux, l'écoute et utilise de manière ciblée ses connaissances de base sur la gestion des réclamations. Au cours de l'entretien de vente, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral retire de précieuses informations sur les clients et en profite pour des ventes supplémentaires. Grâce à une procédure méthodique et orientée solution, il crée une situation satisfaisante pour le client et l'entreprise.

Enfin le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral organise et planifie aussi de manière compétente les achats pour la vente au magasin. Pour cela il utilise ses connaissances des différents prestataires et de leurs conditions et procède à des analyses coûts-utilité, des

comparaisons de prix et des discussions avec les prestataires pour garantir des achats économiques. Il agit dans le détail et avec soin lorsqu'il établit les quantités qu'il faut commander.

### **Situations de travail typiques**

#### **Optimiser les déroulements et processus**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral prend la responsabilité de l'organisation et de l'optimisation des processus dans l'entreprise. Pour cela il vérifié régulièrement si le travail se déroule de manière efficace dans l'entreprise et s'il n'y aurait pas moyen de l'optimiser encore. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral développe des idées pour une optimisation des processus. Pour cela il coopère étroitement avec d'autres responsables de l'entreprise et s'entend avec les supérieurs. En accord avec ceux-ci il planifie les déroulements et processus optimisés (p.ex. déroulements de la journée, planification d'intervention, etc.) Il tient compte pour cela des conditions spécifiques à l'entreprise, des besoins des clients et des souhaits du personnel. Lorsqu'il faut appliquer des innovations ou des améliorations, il explique les modifications à tous les concernés. Il est ouvert et direct face aux objections de ses collaborateurs, mais s'impose si nécessaire face aux résistances.

#### **Preuve des compétences**

Travail de diplôme pratique évalué par le candidat (auto-évaluation) et les autres candidats (évaluation extérieure), durée : env. 1 ½ jours

#### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module d'approfondissement 31 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

#### **Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- contribuer de manière constructive à l'organisation et à l'optimisation des processus dans l'entreprise
- veiller à une infrastructure en bonne et due forme
- tenir compte activement, lors de la vente de produits, du plan directeur de l'entreprise, de ses principes directeurs et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, la durabilité, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle
- profiter des indications des clients pour le développement constant de produits et de services en relation avec la commercialisation
- mener les ventes par téléphone de manière professionnelle et favorable à la vente
- traiter de manière professionnelle les réactions des clients
- planifier et mettre en œuvre les achats pour la vente au magasin de manière professionnelle.

#### **Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

**Durée de validité du module**

5 ans

## **Module d'approfondissement 32 : Commercialisation / Vente PME**

### **Conditions**

Modules de base 11 à 14

Au moins 3 modules à choix 21 à 25

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral dirige les ventes dans une PME. Mais il dispose aussi des qualités typiques d'un généraliste et développe avec les collaborateurs de nouvelles idées de commercialisation pour la PME. Pour cela il agit de manière créative et pense toujours à une orientation client et à une optique économique. Il procède à des estimations réalistes des différents marchés d'écoulement et applique de manière compétente ses connaissances sur les tendances actuelles en matière de gastronomie, d'alimentation et de cuisine.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral obtient aussi des idées pour l'évolution auprès des clients. De manière générale il traite les réactions des clients de manière professionnelle. Il utilise leurs indications et obtient activement leur retour d'informations concernant la transformation de la viande. Il les analyse de manière compétente et transmet aux responsables les conséquences à en tirer. En cas de réclamations, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral réagit de manière professionnelle et met attentivement en pratique ses connaissances dans la gestion des réclamations. Il conserve son calme, écoute attentivement le client et se montre compréhensif. Grâce à une procédure méthodique et orientée solution, il crée finalement une situation satisfaisante pour tous.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral commercialise en professionnel les produits de son propre magasin et applique de manière compétente ses connaissances des différentes techniques de vente et des facteurs de qualité des services ainsi que ses connaissances de base sur l'acquisition et la fidélisation des clients. Par ailleurs il est aussi en mesure d'observer le comportement de vente de ses collaborateurs, d'en déduire des mesures d'amélioration et de les leur communiquer sous la forme d'une information constructive. Lors de la vente de produits, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral transmet de manière ciblée les directives et les valeurs de l'entreprise aux clients. Dans les discussions avec le client il fait systématiquement intervenir ses connaissances sur les sujets d'actualité tels que le Swissness, la promotion de produits régionaux, les labels, l'économie carnée durable, la cuisine ethnique et les produits carnés ménageant l'environnement.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral veille également à une gestion et à une mise en scène professionnelles de la surface de vente et de l'assortiment. Pour cela il profite de diverses aides à la présentation et à la décoration, de ses connaissances des zones de vente, de la présentation du magasin et de l'attention à tout ce qui va autour, et il s'oriente selon les tendances actuelles et les conditions de la saison. Il contribue activement à la promotion des ventes avec des idées nouvelles et innovantes pour la présentation du magasin, la palette des produits et pour la mise en scène des repas. Il analyse continuellement la surface de vente en vue d'améliorations et en déduit si nécessaire les conséquences correspondantes.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral cherche de bonnes possibilités de vendre ses produits aux clients, dans la vente directe mais aussi dans le cadre de services gastronomiques

(p.ex. service traiteur, take away, menus du jour tout prêts etc.). Il planifie, organise et fournit ces derniers de manière tout aussi orientée client et économique que la vente directe. Il donne toujours des conseils professionnels à la clientèle et prend l'initiative pour donner des conseils utiles pour la cuisson et l'alimentation. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral dispose de connaissances approfondies sur les matières premières et leurs modes d'action ainsi que d'excellentes connaissances sur la cuisson de ces articles. Par ailleurs il dispose de connaissances générales sur l'alimentation ainsi que d'une connaissance fondamentale sur les différents ingrédients et substances allergènes. Il utilise de manière experte les machines de l'entreprise. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans les processus de production de ce service et analyse régulièrement si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont assurés pour la fabrication, resp. la prestation des services. Lors du conditionnement des produits il utilise ses connaissances sur la fabrication, l'emballage, le transport, le service et la déclaration dans le secteur du service gastronomique.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral se comporte de la même manière lors de discussions téléphoniques avec les clients. Il respecte en tout temps les principes de l'entreprise lors de chaque vente. Pour la vente au téléphone il applique de manière ciblée son savoir concernant la direction de discussions de vente et sur l'attitude des clients. Il documente les résultats dans le cadre de statistiques dans le système informatique autorisé de l'entreprise. Il met en place sans tarder les modifications des données des clients.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral contribue à l'évaluation de la situation actuelle du marché dans les secteurs bétail de boucherie et marché de la viande et vérifie pour cela régulièrement les prix et la disponibilité. Ce faisant il applique ses connaissances du marché des ventes, de la concurrence, des producteurs, des prix du commerce de viande ainsi que les chiffre de productivité de l'entreprise et applique de manière experte les systèmes de calcul des prix de l'entreprise. Il participe ainsi à l'adaptation hebdomadaire de la liste des prix de l'entreprise ainsi qu'à la planification de la promotion des ventes des offres hebdomadaires et saisonnières. Il se montre compétent et ordonné pour tout ce qui touche à la caisse et au trafic des paiements. Il documente les dépenses effectuées dans le sens des prescriptions légales et de celles de l'entreprise et, lors de la délégation du travail en matière de caisse / trafic des paiements, il vérifie leur exécution avec soin. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est conscient de l'importance d'un traitement correct et consciencieux de l'argent.

Par ailleurs le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'occupe des activités de marketing de l'entreprise. Il participe activement à l'évolution et au développement des produits (p. ex. diversification, plus de développement durable etc.), des services, du matériel publicitaire et de l'infrastructure pour la promotion des ventes et il est conscient de l'importance du bouche à oreille. Il profite de chaque possibilité de faire connaître ses produits et ses services au client. De la même manière il est motivé à promouvoir activement l'image de sa corporation. Il exploite pleinement sa créativité, ses bonnes connaissances des clients et des produits, des activités de marketing actuelles de l'entreprise et du principe de la promesse principale (Unique Selling Proposition USP). Il évalue de manière réaliste les possibilités d'activités de promotion des ventes dans le respect des conditions cadre et décide raisonnablement quand il devrait avoir recours à l'aide de spécialistes extérieurs pour la mise en œuvre des activités de promotion des ventes.

Finalement le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral veille à ce que le magasin / local de vente soit prêt pour l'ouverture. Pour cela il utilise ses très bonnes connaissances des méthodes

et des processus pour le stockage des marchandises. Il contrôle leur arrivée et la préparation du magasin avec soin et improvise parfaitement en cas d'imprévu. Il veille à une infrastructure en ordre et applique pour cela ses connaissances de divers fabricants pour l'infrastructure. Il reconnaît de lui-même les besoins en matière d'infrastructure et accepte volontiers les suggestions des collaborateurs. Il met ensuite en pratique sans tarder les conséquences qu'il faut en tirer. Il planifie de manière professionnelle les achats pour la vente au magasin en utilisant ses connaissances sur les différents fournisseurs et leurs conditions. Il s'informe régulièrement sur le marché en ce qui concerne les offres et procède régulièrement à des analyses coûts-utilité, à des comparaisons de prix et à des discussions avec les prestataires sur le marché. Il établit toujours avec soin les quantités qu'il faut commander.

Lors de l'organisation et de l'optimisation des processus dans l'entreprise il y contribue de manière constructive et de sa propre initiative. Pour cela il utilise son excellente compréhension des déroulements, des processus et des produits de l'entreprise. En cas de besoin d'optimisation il planifie l'adaptation de manière professionnelle.

### **Situations de travail typiques**

#### **Apporter des idées de commercialisation**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral apporte de nouvelles idées de commercialisation. Il les développe avec des cuisiniers, des traiteurs ou d'autres collaborateurs. Pour cela il tient compte des différents marchés d'écoulement comme les hôtels, les restaurants, les cantines, les installations militaires, etc. Par ailleurs il récolte des idées de produits pour des manifestations spéciales comme les fêtes religieuses ou les fêtes régionales ou similaires. Pour leur développement il prend toujours en considération l'optique des clients et de l'économie.

#### **Appliquer les activités de vente et de marketing**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral participe activement aux activités de promotion des ventes de son entreprise et contribue à les organiser. Il connaît très bien ses clients et leurs besoins, il est au courant de la situation actuelle de l'entreprise (c.à.d. les produits actuels, les chiffres de vente, les forces et les faiblesses, etc.) et du principe de la promesse principale pour l'entreprise (USP = unique selling proposition). Sur demande de son supérieur ou de sa propre initiative il développe, à partir de ses expériences, des idées pour des mesures de promotion des ventes adéquates. Pour cela il utilise sa créativité et ses connaissances des produits. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral participe activement à l'évolution et au développement de produits, de services, de matériel publicitaire et des infrastructures pour la promotion des ventes. Il développe des idées pour gagner de nouveaux clients ou pour les fidéliser et il participe à leur mise en œuvre. Il participe ainsi par exemple à revoir la présence de l'entreprise sur le marché (p.ex. élaboration et envoi de matériel d'information, actualisation du site web, etc.) ou participe à l'organisation et à la réalisation de manifestations pour les clients. Pour toutes ces activités il respecte les conditions cadres données (budget, engagements financiers et de personnel, matériel, etc.). Si nécessaire il collabore avec des spécialistes externes pour ses activités de promotion des ventes (p.ex. photographes, imprimeries, graphistes, webmasters, etc.). Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est conscient de l'importance du bouche-à-oreille, raison pour laquelle il veille à faire connaître à ses clients les produits et les services de son entreprise. Il participe à des activités concernant l'entreprise, s'intègre dans l'entourage de



l'entreprise et augmente ainsi de manière ciblée le degré de popularité de celle-ci. Avec son comportement professionnel et son travail compétent il favorise l'image de la corporation.

### **Preuve des compétences**

Travail de diplôme pratique évalué par le candidat (auto-évaluation) et les autres candidats (évaluation extérieure), durée : env. 1 ½ jours

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module d'approfondissement 32 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- développer de nouvelles idées de commercialisation pour les produits à base de viande en collaboration avec des cuisiniers ou d'autres collaborateurs
- profiter des indications des clients pour le développement constant de produits et de services en relation avec la commercialisation
- traiter de manière professionnelle les réactions des clients
- commercialiser de manière professionnelle les produits de son propre magasin
- tenir compte activement lors de la vente de produits du plan directeur de l'entreprise, de ses principes directeurs et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, la durabilité, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle
- veiller à une gestion et une mise en scène professionnelles de la surface de vente et de l'assortiment
- organiser de manière professionnelle les menus et tout ce qui va avec, jusqu'à la consommation
- mener les ventes par téléphone de manière professionnelle et favorable à la vente
- collaborer de manière professionnelle aux préparations de la vente administrative
- se montrer compétent pour tout ce qui touche à la caisse / au trafic des paiements
- participer activement aux activités de marketing de son entreprise
- veiller à une préparation en ordre du magasin/local de vente avant son ouverture.
- veiller à une infrastructure en bonne et due forme
- planifier et mettre en œuvre de manière professionnelle les achats pour la vente au magasin dans une PME
- contribuer de manière constructive à l'organisation et à l'optimisation des processus dans l'entreprise PME.

### **Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

### **Durée de validité du module**

5 ans

## **Module d'approfondissement 33 : Vente**

### **Conditions**

Modules de base 11 à 14

Au moins 3 modules à choix 21 à 25

### **Compétences**

Le Chef d'exploitation charnèe avec brevet fédéral développe avec ses collaborateurs de nouvelles idées de commercialisation pour le secteur viande d'un gros distributeur. Pour cela il agit de manière créative et pense toujours à une orientation client et une optique économique. Il procède à des estimations réalistes des différents marchés d'écoulement et applique de manière compétente ses connaissances sur les tendances actuelles en matière de gastronomie, d'alimentation et de cuisine.

Le Chef d'exploitation charnèe avec brevet fédéral obtient aussi des idées pour l'évolution auprès des clients ou d'études sur le potentiel de vente. De manière générale il traite les réactions des clients de manière professionnelle. Il utilise leurs indications et obtient activement un feed-back des clients concernant la transformation de la viande. Il les analyse de manière compétente et transmet aux responsables les conséquences à en tirer. En cas de réclamations, le Chef d'exploitation charnèe avec brevet fédéral réagit de manière professionnelle et met attentivement en pratique ses connaissances dans la gestion des réclamations. Il conserve le calme, écoute attentivement le client et se montre compréhensif. Grâce à une procédure méthodique et orientée solution, il crée finalement une situation satisfaisante pour tous.

Le Chef d'exploitation charnèe avec brevet fédéral commercialise en professionnel les produits de son propre magasin et applique de manière compétente ses connaissances des différentes techniques de vente et des facteurs de qualité des services ainsi que ses connaissances de base sur l'acquisition et la fidélisation des clients. Par ailleurs il est aussi en mesure d'observer le comportement de vente de ses collaborateurs, d'en déduire des mesures d'amélioration et de les leur communiquer sous la forme d'une information constructive. Lors de la vente de produits, le Chef d'exploitation charnèe avec brevet fédéral transmet de manière ciblée les directives et les valeurs de l'entreprise aux clients. Dans les discussions avec le client il fait systématiquement intervenir ses connaissances sur les sujets d'actualité tels que le Swissness, la promotion de produits régionaux, les labels, l'économie charnèe durable, la cuisine ethnique et les produits charnés préservant le climat.

Le Chef d'exploitation charnèe avec brevet fédéral veille également à une gestion et une mise en scène professionnelles de la surface de vente et de l'assortiment. Pour cela il profite de diverses aides à la présentation et à la décoration, de ses connaissances des zones de vente, de la présentation du magasin et de l'attention à tout ce qui va autour, et il s'oriente selon les tendances actuelles et les conditions de la saison. Il contribue activement à la promotion des ventes avec des idées nouvelles et innovantes pour la présentation du magasin, la palette des produits et pour la mise en scène des repas. Il analyse continuellement la surface de vente en vue d'améliorations et en déduit si nécessaire les conséquences correspondantes.

Le Chef d'exploitation charnèe avec brevet fédéral cherche de bonnes possibilités de vendre ses produits aux clients. Il donne toujours des conseils professionnels à la clientèle et prend l'initiative

pour des conseils utiles pour la cuisson et à l'alimentation. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral dispose de connaissances approfondies sur les matières premières et leur utilisation ainsi que d'excellentes connaissances sur la cuisson de ces articles. Par ailleurs il dispose de connaissances générales sur l'alimentation ainsi que d'une connaissance fondamentale sur les différents ingrédients et substances allergènes. Il utilise de manière experte les machines de l'entreprise. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est conscient de l'importance de la traçabilité et de l'hygiène dans les processus de production et analyse régulièrement si le matériel nécessaire, les produits auxiliaires, le personnel et les appareils sont assurés pour la fabrication, resp. la prestation des services. Lors du conditionnement des produits il utilise ses connaissances sur la fabrication, l'emballage, le transport, le service et la déclaration dans le secteur du service gastronomique.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral se comporte de la même manière lors de discussions téléphoniques avec les clients. Il respecte en tout temps les principes de l'entreprise lors de chaque vente. Pour la vente au téléphone il applique de manière ciblée son savoir concernant la direction de discussions de vente et sur l'attitude des clients. Il documente les résultats dans le cadre de statistiques dans le système informatique autorisé de l'entreprise. Il met en place sans tarder les modifications des données des clients.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral se montre compétent et ordonné pour tout ce qui touche à la caisse et au trafic des paiements. Il documente les dépenses effectuées dans le sens des prescriptions légales et de celles de l'entreprise et, lors de la délégation du travail en matière de caisse / trafic des paiements, il vérifie leur exécution avec soin. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est conscient de l'importance d'un traitement correct et consciencieux de l'argent.

Par ailleurs le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral s'occupe des activités de marketing de l'entreprise. Il participe activement à l'évolution et au développement des produits (p. ex. diversification, plus de développement durable etc.), des services, du matériel publicitaire et de l'infrastructure pour la promotion des ventes et il est conscient de l'importance du bouche-à-oreille. Il profite de chaque possibilité de faire connaître ses produits et ses services au client. De la même manière il est motivé à promouvoir activement l'image de sa corporation. Il exploite pleinement sa créativité, ses bonnes connaissances des clients et des produits, des activités de marketing actuelles de l'entreprise et du principe de la promesse principale (Unique Selling Proposition USP). Il évalue de manière réaliste les possibilités d'activités de promotion des ventes dans le respect des conditions cadre et décide raisonnablement quand il devrait avoir recours à l'aide de spécialistes extérieurs pour la mise en œuvre des activités de promotion des ventes.

Finalement le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral veille à ce que son secteur du magasin soit prêt pour l'ouverture. Pour cela il utilise ses très bonnes connaissances des méthodes et des processus pour le stockage des marchandises. Il contrôle leur arrivée et la préparation du magasin avec soin et improvise parfaitement en cas d'imprévu. Il veille à une infrastructure en ordre et applique pour cela ses connaissances de divers fabricants pour les installations. Il reconnaît de lui-même les besoins en matière d'infrastructure et accepte volontiers les suggestions des collaborateurs. Il les met ensuite en pratique sans tarder avec les conséquences qu'il faut en tirer. Il planifie de manière professionnelle les achats pour la vente au magasin. Il s'informe régulièrement sur le marché en ce qui concerne les offres et procède régulièrement à des analyses coûts-utilité, à des comparaisons de prix et à des discussions avec les prestataires sur le marché. Il établit toujours avec soin les quantités qu'il faut commander.

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral connaît les directives de son entreprise et les applique dans son secteur de responsabilité. Lors de l'organisation et l'optimisation des processus dans l'entreprise il contribue de manière constructive et de sa propre initiative. Pour cela il utilise son excellente compréhension des déroulements, des processus et des produits de l'entreprise. En cas de besoin d'optimisation, il planifie l'adaptation de manière professionnelle.

### **Situations de travail typiques**

#### **Respecter les principes de l'entreprise pour la vente**

Dans son activité de vente, le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral tient compte du plan directeur / des principes de l'entreprise et les applique. Un des principaux principes pour son travail quotidien dans la vente est l'orientation client. En qualité de Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral il se sait au service des clients et les aborde de manière ouverte et flexible. Il accueille les souhaits et les demandes des clients en pensant au service à rendre et saisit l'occasion d'améliorer constamment les produits et les services. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est aussi au courant de sujets d'actualité tels que les labels, la durabilité dans l'économie carnée, la promotion des produits régionaux, l'ethnofood et le Swissness et il les respecte dans la promotion des ventes.

#### **Planifier, organiser et surveiller les ventes**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral planifie, organise et surveille les ventes avec attention et engagement. Il soutient ses supérieurs dans la conception de la présentation des surfaces de vente et de l'assortiment. Il apporte en plus régulièrement de nouvelles idées et propositions pour la présentation du magasin, la palette de produits, la promotion des ventes et la vente active. Pour la présentation des marchandises il tient compte des tendances actuelles ou des conditions saisonnières (p.ex. jours de fête) et essaie de toujours surprendre de nouveau les clients avec des spécialités, des actions spéciales, des services hors de l'ordinaire. Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral veille à la mise en scène d'événements de vente et d'alimentation de ses clients.

### **Preuve des compétences**

Travail de diplôme pratique évalué par le candidat (auto-évaluation) et les autres candidats (évaluation extérieure), durée : env. 1 ½ jours

### **Niveau et numéro du module**

Certificat de module d'approfondissement 33 – Élément du brevet fédéral Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral

### **Objectifs**

Le Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral est en mesure de...

- développer, en collaboration avec des cuisiniers ou d'autres collaborateurs, de nouvelles idées de commercialisation pour les produits à base de viande

- profiter des indications des clients pour le développement constant de produits et de services en relation avec la commercialisation
- traiter de manière professionnelle les réactions des clients
- commercialiser de manière professionnelle les produits de son propre magasin
- tenir compte activement lors de la vente de produits du plan directeur de l'entreprise, de ses principes directeurs et de sujets tels que l'orientation client, le Swissness, les labels de viande, la durabilité, les produits régionaux et les offres pour une société multiculturelle
- veiller à une gestion et une mise en scène professionnelles de la surface de vente et de l'assortiment
- organiser de manière professionnelle les menus et tout ce qui va avec, jusqu'à la consommation
- mener les ventes par téléphone de manière professionnelle et favorable à la vente
- collaborer de manière professionnelle aux préparations de la vente administrative
- se montrer compétent pour tout ce qui touche à la caisse / au trafic des paiements
- participer activement aux activités de marketing de son entreprise
- veiller à une préparation en ordre du magasin/local de vente avant l'ouverture du magasin
- veiller à une infrastructure en bonne et due forme
- planifier et mettre en œuvre de manière professionnelle l'arrivée des marchandises
- contribuer de manière constructive à l'organisation et l'optimisation des processus dans son entreprise.

### **Reconnaissance**

Test partiel en vue du brevet fédéral « Chef d'exploitation carnée avec brevet fédéral »

### **Durée de validité du module**

5 ans