



Schweizer Fleisch-Fachverband
 Union Professionnelle Suisse de la Viande
 Unione Professionale Svizzera della Carne

Union Professionnelle Suisse de la Viande
 case postale, 8031 Zürich
 Tel 044 250 70 60 / Fax 044 250 70 61
 info@sff.ch / www.sff.ch

Bulletin de commande

Affiche A4

Quantité _____

SOHAITES-TU ASSOCIER ACTIVITE MANUELLE ET CREATIVITE ? ES-TU UN GRAND AMATEUR DE VIANDE ET VEUX-TU TOUT SAVOIR SUR LE CERVELAS, LA VIANDE SECHEE & CO ? DANS CE CAS, UN METIER DANS L'ECONOMIE CARNEE DEVRAIT TE PLAIRE.

BOUCHER-CHARCUTIER / BOUCHERE-CHARCUTIERE AFP

Comme boucher-charcutier/bouchère-charcutière AFP tu prépares des produits délicieux à partir de la viande – et cela implique planifier et organiser les différentes étapes dans le respect de l'hygiène et de la sécurité au travail. Découvre les innombrables possibilités de préparer et présenter la viande – et à la fin de la journée tu vois toujours ce que tu as accompli. Une présentation amicale et ouverte est également importante lorsqu'il s'agit de conseiller la clientèle dans le magasin. Les bouchers-charcutiers/bouchères-charcutières AFP ont deux domaines spécifiques à disposition:

PRODUCTION ET TRANSFORMATION
 Dans le domaine spécifique Production et transformation tu travailles dans une entreprise artisanale ou industrielle de transformation de la viande. Découpe les carcasses des animaux abattus et entres les os. Il s'agit là d'un travail à faire avec soin et prégnance. Certains morceaux de viande sont préparés directement pour la vente. Tu emballes, étiquettes et stockes la viande et collabores à la fabrication de saucisses et autres produits à base de viande. Grâce à la salaison et/ou au fumage, tu permets de mieux conserver les morceaux de viande, toujours dans le but de mettre en valeur l'animal en entier.

PREPARATION ET VENTE
 Dans le domaine spécifique Préparation et vente tu prépares la viande pour la vente. Tu élabores des plateaux de viande froide, prépares des produits délicatés et les emballes. Tu connais les différents morceaux de viande et sais comment l'utiliser. Tu prépares Au magasin, tu présentes les produits et sers la clientèle.

Conditions:
 • Intéressé à travailler avec les denrées alimentaires, en particulier avec la viande
 • Aimer bien manger et cuisiner
 • Habileté manuelle
 • Être sensible à la propreté et à l'hygiène
 • Bonne santé et résistance physique
 • Capacité à travailler en équipe
 • Connaissances du français

Durée:
 • 2 ans

Possibilités de perfectionnement:
 • Examen professionnel (EP), p.ex. brevet fédéral de chef/le d'exploitation économique carnie
 • Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex. diplôme fédéral de maître boucher-charcutier/bouchère-charcutière
 • Autres formations dans le secteur de la viande et des denrées alimentaires, p.ex. études supérieures comme ingénieur/e en denrées alimentaires

Avons-nous éveillé ton intérêt?
 Tu pourras en savoir plus sous #SWISSMEATPEOPLE.CH

Affiche A4

Quantité _____

SOHAITES-TU ASSOCIER ACTIVITE MANUELLE ET CREATIVITE ? ES-TU UN GRAND AMATEUR DE VIANDE ET VEUX-TU TOUT SAVOIR SUR LE CERVELAS, LA VIANDE SECHEE & CO ? DANS CE CAS, UN METIER DANS L'ECONOMIE CARNEE DEVRAIT TE PLAIRE.

BOUCHER-CHARCUTIER / BOUCHERE-CHARCUTIERE CFC

ORIENTATION COMMERCIALISATION

Comme boucher-charcutier/bouchère-charcutière tu prépares des produits délicieux à partir de la viande – et cela implique planifier et organiser les différentes étapes dans le respect de l'hygiène et de la sécurité au travail. Et dans ton travail avec la viande tu peux laisser libre cours à tes idées – découvre les innombrables possibilités de préparer la viande. Et à la fin de la journée tu vois toujours ce que tu as accompli.

COMMUNICATIF ET CREATIF
 Si tu choisis l'orientation Commercialisation, tu devieras un vrai pro de la préparation de plateaux de viande froide, de mets prêts cuisinés et d'articles de traiteur. Par ailleurs tu organiseras le comptoir de vente de façon attrayante et seras actif dans la vente, conseillas et serviras la clientèle de manière amicale et compétente. Il faudra aussi pouvoir informer sur l'origine et l'utilisation des différents produits et donner des idées pour la composition des menus et le mode de cuisson. Et les activités de catering complètent la formation.

Conditions:
 • Intéressé à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
 • Aimer bien manger et cuisiner
 • Être sensible à la propreté et à l'hygiène
 • Avoir le sens des responsabilités
 • Habileté manuelle
 • Compréhension de la technique
 • Bonnes connaissances du français
 • Bonnes manières et plaisir au contact avec la clientèle

Durée:
 • 3 ans

Possibilités de perfectionnement:
 • Maturité professionnelle
 • Examen professionnel (EP), p.ex. brevet fédéral de chef/le d'exploitation économique carnie
 • Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex. diplôme fédéral de maître boucher-charcutier/bouchère-charcutière
 • Autres formations dans le secteur de la viande et des denrées alimentaires, p.ex. études supérieures comme ingénieur/e en denrées alimentaires

Avons-nous éveillé ton intérêt?
 Tu pourras en savoir plus sous #SWISSMEATPEOPLE.CH

Affiche A4

Quantité _____

SOHAITES-TU ASSOCIER ACTIVITE MANUELLE ET CREATIVITE ? ES-TU UN GRAND AMATEUR DE VIANDE ET VEUX-TU TOUT SAVOIR SUR LE CERVELAS, LA VIANDE SECHEE & CO ? DANS CE CAS, UN METIER DANS L'ECONOMIE CARNEE DEVRAIT TE PLAIRE.

BOUCHER-CHARCUTIER / BOUCHERE-CHARCUTIERE CFC

ORIENTATION PRODUCTION

Comme boucher-charcutier/bouchère-charcutière tu prépares des produits délicieux à partir de la viande – et cela implique planifier et organiser les différentes étapes dans le respect de l'hygiène et de la sécurité au travail. Et dans ton travail avec la viande tu peux laisser libre cours à tes idées – découvre les innombrables possibilités de préparer la viande.

TOUT SE FINISSE AU DEBUT
 Si tu choisis l'orientation Production, tu apprendras tout ce qu'il faut savoir pour abattre, découper et disséquer dans les règles de l'art, et cela en lien avec les prescriptions légales et les principes de l'éthique envers les animaux. Certains morceaux de viande sont préparés directement pour la vente, d'autres transformés en produits tels que le jambon. Tu apprendras aussi comment on fabrique les saucisses, toujours dans le but de mettre en valeur de façon optimale l'animal en entier.

Conditions:
 • Intéressé à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
 • Aimer bien manger et cuisiner
 • Être sensible à la propreté et à l'hygiène
 • Avoir le sens des responsabilités
 • Habileté manuelle
 • Compréhension de la technique
 • Bonne constitution physique
 • Le travail se déroule aussi en chambre froide
 • Bonnes connaissances du français

Durée:
 • 3 ans

Possibilités de perfectionnement:
 • Maturité professionnelle
 • Examen professionnel (EP), p.ex. brevet fédéral de chef/le d'exploitation économique carnie
 • Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex. diplôme fédéral de maître boucher-charcutier/bouchère-charcutière
 • Autres formations dans le secteur de la viande et des denrées alimentaires, p.ex. études supérieures comme ingénieur/e en denrées alimentaires

Avons-nous éveillé ton intérêt?
 Tu pourras en savoir plus sous #SWISSMEATPEOPLE.CH

Affiche A4

Quantité _____

SOHAITES-TU ASSOCIER ACTIVITE MANUELLE ET CREATIVITE ? ES-TU UN GRAND AMATEUR DE VIANDE ET VEUX-TU TOUT SAVOIR SUR LE CERVELAS, LA VIANDE SECHEE & CO ? DANS CE CAS, UN METIER DANS L'ECONOMIE CARNEE DEVRAIT TE PLAIRE.

BOUCHER-CHARCUTIER / BOUCHERE-CHARCUTIERE CFC

ORIENTATION TRANSFORMATION

Comme boucher-charcutier/bouchère-charcutière tu prépares des produits délicieux à partir de la viande – et cela implique planifier et organiser les différentes étapes dans le respect de l'hygiène et de la sécurité au travail. Et dans ton travail avec la viande tu peux laisser libre cours à tes idées – découvre les innombrables possibilités de préparer la viande. Une attitude amicale et ouverte est également importante lorsqu'il s'agit de conseiller la clientèle au magasin.

BIEN PLUS QUE JUSTE DE LA VIANDE
 Si tu choisis l'orientation Transformation, tu apprendras tout ce qu'il faut savoir sur la production des différentes sortes de saucisses, jambons, viandes séchées, plats du jour et bien plus encore – l'accent est mis sur la préparation de produits prêts à la vente. Et ton des différentes étapes du travail tu utilises des machines dont certaines sont compliquées.

Conditions:
 • Intéressé à travailler dans le domaine des denrées alimentaires, en particulier de la viande
 • Aimer bien manger et cuisiner
 • Être sensible à la propreté et à l'hygiène
 • Avoir le sens des responsabilités
 • Habileté manuelle
 • Compréhension de la technique
 • Le travail se déroule aussi en chambre froide
 • Bonnes connaissances du français
 • Aimer le contact avec les clients

Durée:
 • 3 ans

Possibilités de perfectionnement:
 • Maturité professionnelle
 • Examen professionnel (EP), p.ex. brevet fédéral de chef/le d'exploitation économique carnie
 • Examen professionnel supérieur (EPS), p.ex. diplôme fédéral de maître boucher-charcutier/bouchère-charcutière
 • Autres formations dans le secteur de la viande et des denrées alimentaires, p.ex. études supérieures comme ingénieur/e en denrées alimentaires

Avons-nous éveillé ton intérêt?
 Tu pourras en savoir plus sous #SWISSMEATPEOPLE.CH

Nom / prénom

Adresse

NPA / Localité

Téléphone