

## Boucher

Un métier qui ravit les fins gourmets



### Apprentissage jeune

Tu as entre 15 et 23 ans ?

Tu cherches à te former tout en travaillant ?

L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Saucisses, steak, terrines, boudins, jambons... le comptoir du boucher-charcutier est gourmand et attire les clients.

Sous la responsabilité d'un patron, tu sélectionnes, prépares, présentes et vends une multitude de produits. Tu exerces un métier technique qui requiert un véritable savoir-faire artisanal. Tu connais chaque type de viande et ses différentes parties. Tu peux également conseiller sur la qualité de la viande, son origine, ses modes de préparation et de conservation.

**Le métier de boucher-charcutier est en pénurie et représente un métier d'avenir qui offre de nombreuses opportunités !**

## Journée type

Chaque jour, en laboratoire, tu découpes, désosses les carcasses et sélectionnes les meilleurs morceaux. La viande est ensuite stockée dans une chambre froide pour garantir sa bonne conservation. Tu maîtrises les gestes techniques spécifiques aux produits vendus, notamment la découpe et le conditionnement. Tu appliques les règles de conservation et de stockage des produits vendus, selon leur nature et leurs caractéristiques.

Couteaux ou hachoirs, tu utilises de nombreux instruments tranchants et des ustensiles de cuisine pour la préparation des viandes, des charcuteries et autres préparations de boucherie.

En boutique, en chambre froide ou encore dans l'atelier, ton travail est diversifié.

## Débouchés

**Au bout de trois ans de formation, tu peux choisir de :**

- Travailler comme employé dans une boucherie, en charcuterie, sur les marchés ou en supermarché
- Continuer ta formation en chef d'entreprise pour ouvrir ta propre boucherie
- Te perfectionner dans une technique propre à la vente ou à la boucherie-charcuterie

Attention : ce métier est en pénurie, tu n'auras pas de difficultés à trouver un emploi stable et durable après ta formation.

## Qualités

**Quelles qualités dois-tu avoir pour être boucher-charcutier ?**

Tu dois être résistant (au froid et à la fatigue), prudent et respectueux des règles d'hygiène et de sécurité.

### **Quelles qualités dois-tu développer pendant ta formation ?**

Tu vas développer ton sens de la clientèle et du commerce.

## **Détails sur la formation:**

### **Horaire:**

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- 1 ère année (= année préparatoire, pas de gestion) : jeudi (13h30 à 21h30)
- 2 ème année : lundi (13h30 à 21h30)
- 3 ème année : lundi (14h00 à 17h30) et mardi (18h00 à 21h30)

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 2ème et de 3ème années.

### **Horaire:**

### **Cours professionnels**

#### **1 ère chef d'entreprise (= année préparatoire) (252h)**

- Règles et normes professionnelles (12h)
- Trancheur - portionneur (22h)
- Préparateur de viande (20h)
- Emballeur (12h)
- Préparateur de commande (12h)
- Vendeur en distribution (20h)
- Charcuterie - initiation (28h)
- Trancheur, préparateur, vendeur de viande (126h)

#### **2 ème chef d'entreprise (220h)**

- Découpeur bovin, chevalin, porcine, ovin, caprin, gibier, volaille (16h)
- Charcuterie (44h)
- Salaisons (40h)
- Traiteur (48h)
- Diététique et nutrition (32h)
- Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)
- Coordination et encadrement (24h)

#### **3 ème chef d'entreprise (180h)**

- Découpeur bovin/chevalin, porcin, ovin/caprin et gibiers/volailles (28h)
- Charcuterie (44h)
- Salaison (44h)
- Traiteur (24h)
- Gestion spécifique (24h)
- Suivi du projet technique (16h)

### Cours de gestion (160h réparties sur les 2 dernières années)

- Esprit d'entreprendre
- Création d'entreprise
- Législation
- Stratégie commerciale
- Gestion commerciale
- Comptabilité
- Fiscalité
- Plan financier

## Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous te proposons de te former dans ce métier en concluant un contrat d'alternance avec une entreprise (3 ou 4 jours/semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (1 ou 2 jours/semaine).

Cette formation répond à l'obligation scolaire et peut être commencée à tout moment de l'année.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et peut aboutir à l'engagement de l'apprenti au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

## Pratique en entreprise

Avec l'aide du délégué à la tutelle, tu dois trouver une entreprise où effectuer ta formation pratique qui accepte de t'engager sous contrat d'alternance.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion du contrat d'alternance. Il est présent pour t'orienter, t'aider dans tes recherches d'entreprise où te former, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de ta formation en entreprise.

## Certification

A l'issue de la formation, l'apprenti obtient un certificat d'apprentissage "**Boucher/Bouchère**" et un certificat d'apprentissage de « **Trancheur/Trancheuse préparateur/préparatrice** »

**vendeur/vendeuse de viandes** » homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles qui permet, entre autres, d'accéder à la formation de chef d'entreprise. Ce titre donne l'accès à la profession (volet professionnel) pour les métiers protégés.

Les apprenants ayant passé et réussi l'épreuve de l'UAA14\* « **Réaliser les charcuteries** », recevront également un certificat de compétences acquises en formation (CeCAF) « **Réaliser les charcuteries** »

*\*Seuls les apprenants sous contrat d'alternance dans une boucherie-charcuterie (artisanale) suivront en 2ème et 3ème années des cours spécifiques à l'UAA « Réaliser les charcuteries » et présenteront l'épreuve s'y rapportant.*

### DETAILS SUR LA FORMATION

Certificat d'apprentissage boucher-charcutier

**Prix:** 70 euros par an

**Durée:** 3 ans

stage conseillé

**Plus d'informations :** 0800 85 210 -  
[info@efp.be](mailto:info@efp.be)

### CONDITIONS D'ADMISSION

Pour démarrer la formation, tu dois avoir :

- soit 15 ans accomplis et avoir fréquenté au moins 2 années dans le 1er degré de l'enseignement secondaire
- soit entre 16 ans au 31/12 de l'année en cours et 23 ans