

Boucher | Bouchère

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.

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre [lfapme](#). La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou un contrat d'alternance à Bruxelles, [contactez un référent stage du sfpme](#).

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.

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre [lfapme](#).

La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou un contrat d'alternance à Bruxelles, [contactez un référent stage du sfpme](#).

Détails sur la formation:

DETAILS SUR LA FORMATION

Certificat d'apprentissage boucher-charcutier

Durée: 3 ans

Plus d'informations : 0800 85 210 - info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Pas de conditions d'admission pour cette formation