Boucher - Charcutier artisan | Bouchère - Charcutière artisane

Un métier qui ravit les fins gourmets



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous 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.

Vous sélectionnez, préparez, présentez et vendez une multitude de produits. Vous exercez un métier technique qui requiert un véritable savoir-faire artisanal. Vous connaissez chaque type de viande et ses différentes parties. Vous pouvez également conseiller les clients sur la qualité de la viande, son origine, ses modes de préparation et de conservation.

Que vous soyez artisan à votre compte ou salarié, le métier de boucher-charcutier est un métier d'avenir qui offre de nombreuses opportunités !

Journée type

En atelier, vous découpez, désossez les carcasses et sélectionnez les meilleurs morceaux. La viande est ensuite stockée dans une chambre froide pour garantir sa bonne conservation. Vous connaissez et respectez parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité de la chaine du froid.

Couteaux ou hachoirs, vous utilisez 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, votre travail est diversifié.



Débouchés

Au bout de trois ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre boucherie - charcuterie ou service traiteur
- Travailler comme artisan dans une boucherie, en charcuterie ou sur les marchés
- Vous perfectionner dans une technique propre à la boucherie-charcuterie

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être artisan boucher-charcutier artisan?

Vous devez être résistant (au froid et à la fatigue), prudent et respectueux des règles d'hygiène.

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens de la précision, de la rigueur et du commerce et aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation:

Horaire:

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

- 1ère année (= année préparatoire, pas de gestion) : mercredi (14h00 à 21h30)
- 2ème année : lundi (14h00 à 21h30)
- 3ème année : mardi (14h00 à 21h30)

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

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pour toute information concernant votre formation :

Téléphone : 0800 85 210
Email : info@efp.be

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- en concluant une convention de stage rémunéré avec une entreprise formatrice ;
- en étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez.

D'autres modalités d'accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l'acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Boucher-Charcutier artisan/Bouchère-Charcutière artisane" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion.

A la fin de la 2ème année, vous obtiendrez un COEN Boucher spécialisé (Diplôme de Coordination et d'encadrement).

DETAILS SUR LA FORMATION

Métier qui recrute

Diplôme de chef d'entreprise boucher-charcutier artisan et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenues professionnelles +/- 150€

Durée: 3 ans

Stage: Stage pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)