



# Boucher - Charcutier artisan

## DETAILS SUR LA FORMATION

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

**Prix:** 325 euros par an

**Durée:** 3 ans

Pratique en entreprise obligatoire

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

- 4<sup>ème</sup> année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
- 6<sup>ème</sup> année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)

## Formation en chef d'entreprise

## Description

### Un métier qui ravit les fins gourmets

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

Sous la responsabilité d'un patron, 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 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!**

> Je  
m'inscris  
à la  
formation

## Journée type

Pour commencer votre semaine, vous allez au marché ou à l'abattoir et sélectionnez votre marchandise tout en veillant à la qualité et à l'origine des morceaux.

En laboratoire, 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 chaîne 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 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 qualité devez-vous posséder pour être boucher-charcutier-traiteur ?**

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

## Quelles qualité 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.

- 1<sup>ère</sup> année (= année préparatoire, pas de gestion) : jeudi (13h30 à 21h00) - début des cours le 17/09/2020
- 2<sup>ème</sup> année : lundi (14h00 à 21h30) - début des cours le 14/09/2020
- 3<sup>ème</sup> année : lundi (14h00 à 17h30) et mardi (18h00 à 21h30) - début des cours le 15/09/2020

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

## Programme

### Cours professionnels

#### **1<sup>ère</sup> chef d'entreprise (= année préparatoire) (256h)**

- Préparer des charcuteries à base de sang et gelée (24h)
- Préparer les salaisons crues et cuites (36h)
- Vendre (20h)
- Préparer des produits à base de viande crue/cuite, prêt à cuire/vendre (20h)
- Préparer des charcuteries à base de viande (40h)
- Découper et parer l'agneau (12h)
- Découper et parer le bœuf et le veau (40h)
- Découper et parer le porc (40h)
- Préparer des charcuteries à base de foie (24h)

#### **2<sup>ème</sup> chef d'entreprise (144h)**

- Gérer les locaux, le matériel et les stocks (24h)
- Gérer les plats "traiteur" à emporter (24h)
- Gérer les spécialités de charcuterie (48h)
- Gérer les viandes, volailles et gibiers (48h)

#### **3<sup>ème</sup> chef d'entreprise (208h)**

- Suivi du projet d'entreprise (16h)
- Gérer les spécialités de charcuterie (44h)
- Gérer les viandes, volailles et gibiers (44h)
- Gérer les plats "traiteur" à emporter (24h)
- Gérer la vente (24h)
- Participer au métier de chef d'entreprise (12h)
- S'intégrer dans l'environnement économique et social de son entreprise (24h)
- Gérer l'autocontrôle (20h)

### **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 de la formation**

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).

### **Pratique en entreprise**

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

- En concluant une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez
- En bénéficiant d'un stage non rémunéré d'un nombre d'heures de pratique minimum obligatoire si vous êtes dans l'impossibilité de répondre à l'une des deux situations reprises ci-dessus.

Vous pouvez être dispensés de cette obligation d'occupation dans la profession si vous êtes :

- Titulaire d'un certificat d'apprentissage dans la profession,
- Titulaire d'un diplôme technique ou professionnel dans la profession,
- Occupé ou ayant été occupé dans la profession 2 années à temps plein sur les 6 dernières années.

Le délégué à la tutelle 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 artisanne" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un

certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.

Par ailleurs, il est possible d'obtenir dès la fin de la 1<sup>ère</sup> année un CECAF Boucher de grande distribution (Certificat de Compétences Acquis en Formation). A la fin de la 2<sup>ème</sup> année, vous obtiendrez une COEN Boucher spécialisé (Diplôme de Coordination et d'encadrement).