



Boucher - Charcutier - Traiteur

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de chef d'entreprise boucher-charcutier-traiteur

Prix: 325 euros par an

Durée: 3 ans

stage obligatoire

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 :

- 4^{ème} année secondaire réussie en général, technique ou artistique (CE2D)
- 6^{ème} année secondaire professionnelle réussie (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission

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 !

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

- Année préparatoire : jeudi (13h30 à 21h00)
- 1^{ère} année : lundi (18h00 à 21h30) et quelques après-midis (14h00 à 21h30)
- 2^{ème} année : les lundis (14h00 à 17h30) et les mardis (18h00 à 21h30) et quelques lundis soirs (18h00 à 21h30)

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 1^{ère} et de 2^{ème} années.

Programme

Cours professionnels

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)

1^{ère} 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)

2^{ème} 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 sur 2 ans)

- 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 (+/- 30 heures semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8heures semaine).

Stage

La pratique en entreprise s'organise via une convention de stage. Vous devrez être occupé dans la profession sous forme soit d'une :

- Convention de stage passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle
- Contrat de travail
- Pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Peuvent être dispensés de cette obligation d'occupation dans la profession, les auditeurs :

- Titulaires d'un certificat d'apprentissage dans la profession
- Titulaires d'un diplôme technique ou professionnel dans la profession
- Occupés ou ayant été occupés 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 chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise.

N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.