



- ➔ Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- ➔ Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- ➔ Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- ➔ Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

www.MonEcoleMonMetier.be

En partenariat avec
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,
ACTIRIS et le FOREM.

MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Envie de te décarcasser ?

Choisis le métier de

BOUCHER-CHARCUTIER
BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE



- || Résistant-e
- || Habile
- || Rigoureux-se sur l'hygiène
- || Précis-e

Les aptitudes

BOUCHER-CHARCUTIER
BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE



Les activités

- || Acheter les viandes et les produits auxiliaires
- || Trier et entreposer
- || Planifier et organiser
- || Découper et désosser
- || Préparer et fabriquer la charcuterie et les spécialités
- || Conserver
- || Préparer à la vente et servir
- || Nettoyer et désinfecter

Le boucher/la bouchère est la personne qui désosse, prépare, coupe et vide la viande, la volaille... Il/elle sélectionne sa marchandise (carcasses animales) tout en veillant à la qualité et à l'origine des morceaux choisis. Créatif-ve et en recherche de nouveaux assemblages culinaires, le charcutier/la charcutière élabore des spécialités régionales ou des recettes novatrices.

Le boucher-charcutier/la bouchère-charcutière respecte parfaitement l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits entreposés et vendus. Tantôt à l'étalage, tantôt en chambre froide ou dans l'atelier, son travail est diversifié.

La formation de boucher-charcutier/bouchère-charcutière prépare autant à être un-e artisan-e et un-e commerçant-e qui gère son personnel et qui conseille sa clientèle, qu'à être un-e technicien-ne dans une plus grande entreprise.

Le métier



BOUCHER-CHARCUTIER/BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE

Une formation de qualification professionnelle

4^e - 5^e - 6^e P
Boucher-charcutier
CE6P + CQ

JE CONTINUE MA FORMATION ?

7^e P
➤ Patron boucher-charcutier-traiteur
Traiteur organisateur de banquets et de réceptions
➤ Complément en techniques spécialisées de restauration
CESS + CQ ou ACC

Enseignement supérieur

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

➤ Commerce de détail : artisan boucher, ouvrier boucher
➤ Industrie agroalimentaire : agent de production, responsable de chaîne de production
➤ Grande distribution : ouvrier boucher, responsable de rayon
➤ ...

CESS ➔ Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur
CQ ➔ Certificat de Qualification
CE6P ➔ Certificat d'Études de 6^e année professionnelle
ACC ➔ Attestation de Compétences Complémentaires

CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur de L'HÔTELLERIE - ALIMENTATION

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Plusieurs écoles organisent cette option, scanne le QR code pour en trouver une près de chez toi



Sais-tu que les bouchers utilisent parfois des procédés ancestraux de maturation ? Ils font reposer la viande durant des jours, voire des mois ! Et plus la viande est « vieille », plus elle est tendre et savoureuse. Une tranche de cette viande peut coûter 10 fois plus qu'un steak ordinaire !



INFOS SUR LES COURS

En plus de la formation commune, voici quelques exemples de cours de la formation qualifiante :

- Sciences appliquées
- Technologie
- Travaux pratique en boucherie, charcuterie
- ...