



- ➔ 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**



Resistant(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 partiellement 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

Marché de l'emploi

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

C.E.6.P.
+
C.Q.6

5^e et 6^e P

3^e et 4^e

JE CONTINUE MA FORMATION ?

7^e P

C.E.S.S.
+
C.Q.7

Enseignement
supérieur

Les secteurs de débouchés

- Commerce de détail : artisan boucher/artisane bouchère, ouvrier boucher/ouvrière bouchère
- Industrie agroalimentaire : agent(e) de production, responsable de chaîne de production
- Grande distribution : ouvrier boucher/ouvrière bouchère, responsable de rayon
- ...

- Patron boucher-charcutier-traiteur/
Patronne bouchère-charcutière-traiteur
- Traiteur organisateur(trice) de banquets
et de réceptions

- Bacheliers professionnalisants
(ex. Gestion hôtelière)
- Bacheliers de transition
=> Masters

CENTRES DE
TECHNOLOGIES
AVANCÉES

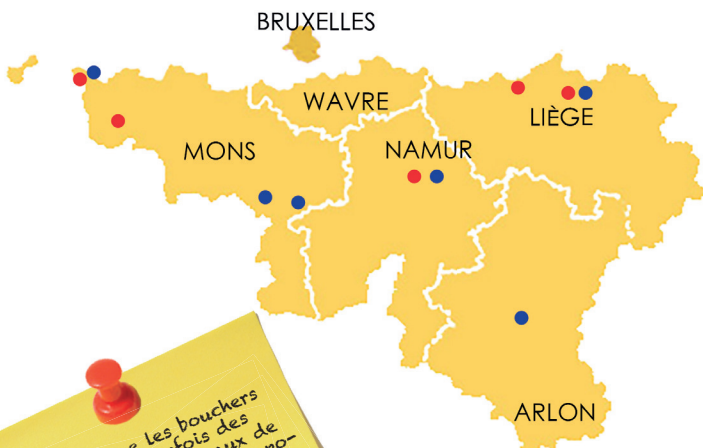
Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le
secteur de L'HÔTELLERIE - ALIMENTATION

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Accès à l'emploi !



Les écoles en Fédération Wallonie-Bruxelles



Sais-tu que les bouchers
utilisent parfois des
procédés ancestraux de
maturation ? Ils font repo-
ser 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 !



Enseignement de plein exercice ●
Enseignement en alternance ●

UN EXEMPLE DE PLANNING DE COURS

Cours généraux

Mathématique
Français
...

Cours de l'option

Sciences appliquées
Technologie
Travaux pratiques
en boucherie, charcuterie
...

BOUCHER-CHARCUTIER/BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE