

Description

La maître bouchère-charcutière ou le maître boucher-charcutier dirigent des entreprises spécialisées dans la vente, la production ou la transformation de produits carnés. En tant que cadres, ces professionnels planifient et coordonnent les activités de leur société. Elles et ils s'occupent également des finances, du marketing et de la gestion du personnel.

Leurs principales activités consistent à :

Gestion d'entreprise

- diriger les collaborateurs de sa propre entreprise ou ceux d'un département au sein d'une grande société; organiser et coordonner le travail des équipes
- garantir la rentabilité de l'entreprise: analyse des comptes et bilans annuels, établissement des budgets, etc.
- favoriser les innovations: acquisition de nouvelles machines, production ou vente de nouveaux produits, etc.
- mettre en place des mesures pour améliorer l'efficacité et les étapes de travail
- déterminer les besoins en marchandises; calculer les prix et négocier avec les fournisseurs
- entretenir des contacts avec la clientèle, notamment en développant des mesures de marketing: création d'un site Internet, gestion des réseaux sociaux, etc.
- planifier et mettre en œuvre des investissements: achat de matériel, de nouveaux locaux, etc.
- embaucher et former les nouveaux collaborateurs

Production et vente

- acheter et évaluer le bétail de boucherie, organiser son déchargement en assurant un traitement sans stress; assurer une réfrigération et un stockage adéquats des stocks de viande
- préparer la viande, les épices et les additifs, appliquer les recettes pour la fabrication de saucisses ou de charcuteries
- surveiller et coordonner les activités des collaborateurs actifs dans la production, la transformation et la commercialisation de la viande
- garantir le respect des normes alimentaires et d'hygiène (propreté des locaux, lavage régulier des mains, désinfection des ustensiles, conservation des produits, etc.); former le personnel en conséquence

Environnement de travail

Les maîtres bouchères-charcutières et maîtres bouchers-charcutiers travaillent dans des laboratoires d'entreprises de production et transformation de viande, mais aussi dans des bureaux pour les tâches administratives. Ces professionnels collaborent avec leur équipe, leurs fournisseurs, les autorités sanitaires et vétérinaires, ainsi qu'avec d'autres professionnels du secteur (traiteurs, restaurateurs, etc.). Leurs horaires de travail sont réguliers, mais peuvent être plus chargés en périodes de fêtes. Elles et ils doivent respecter des règles d'hygiène strictes et manier un grand nombre de machines et d'outils avec prudence.

Formation

La formation de maître bouchère-charcutière ou de maître boucher-charcutier s'acquiert en emploi.

Lieux

- Spiez (BE)
- Lucerne

Pour plus de détails, consulter orientation.ch/ecoles.

Durée

- 1 an

Conditions d'admission à l'examen

- Brevet fédéral de chef-fe d'exploitation d'économie carnée
- Au moins deux ans d'expérience professionnelle à un taux d'au moins 80% dans le domaine après l'obtention du brevet fédéral

Titre obtenu

- Diplôme fédéral de maître bouchère-charcutière ou de maître boucher-charcutier

Contenu

- Diriger une entreprise de l'économie carnée
- Développer et vendre des produits carnés, produits à base de viande et services
- Déterminer le marketing et les mesures de marketing et les mettre en œuvre
- Organiser l'exploitation
- Diriger les collaborateurs
- Gérer des questions de finance et de comptabilité

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens commercial
- Esprit de décision
- Facilité de contact
- Hygiène et propreté
- Goût et odorat développés
- Capacité à supporter la vue du sang

Perspectives professionnelles

Les maîtres bouchères-charcutières et maîtres bouchers-charcutiers occupent principalement des fonctions dirigeantes dans des boucheries artisanales ou les rayons boucherie-charcuterie de grandes surfaces, dans le commerce de gros ou encore dans les entreprises industrielles de production et transformation de produits carnés. Ces professionnels peuvent travailler en tant que gérant, responsable de production ou encore conseiller spécialisé dans l'industrie carnée. Moyennant une formation continue, des postes d'experts aux examens, ou d'inspecteurs des denrées alimentaires leur sont également ouverts.

Perfectionnement

Les maîtres bouchères-charcutières et bouchers-charcutiers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et séminaires proposés par les organisations du monde du travail
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor of Science HES en ingénierie des sciences du vivants
- etc.

Pour plus de détails, consulter orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue en denrées alimentaires BF/Technologue en denrées alimentaires BF

Adresses

Union professionnelle suisse de la viande (UPSV)
Ringstrasse 12
8600 Dübendorf
Tél.: +41 58 521 53 00
<http://www.upsv.ch>