

avec attestation fédérale

p.ex.

Assistante en boucherie et charcuterie AFP
Assistant en boucherie et charcuterie AFP

Durée de la formation

2 ans

Formation

entreprise formatrice 4 jours par semaine
 école professionnelle 1 jour par semaine
 cours interentreprises (CIE) 6 jours au total (2 jours durant les 1^{er}, 2^e et 3^e semestres)

Salaires recommandés

850 francs (1^{re} année d'apprentissage)
 925 francs (2^e année d'apprentissage)
 sans pension ni logement, recommandation de l'organisation du monde du travail:
 Union professionnelle suisse de la viande (UPSV)

Vacances

5 semaines

**Conditions posées aux
entreprises formatrices**

place de travail avec encadrement

**Exigences posées aux
formatrices/formateurs en entreprise**

bouchers-charcutiers qualifiés et bouchers-charcutiers CFC disposant d'au moins deux ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation, titulaires d'un CFC d'une profession apparentée et au bénéfice de trois ans d'expérience professionnelle dans le domaine des denrées alimentaires, porteurs d'un titre correspondant du niveau de la formation professionnelle supérieure (degré tertiaire)
 contact aisé avec les jeunes
 fréquentation du cours de formation pour formateurs/trices (40 leçons) ou présentation d'une certification équivalente

Soutien

En cas de difficultés, tant les apprentis que les formateurs/trices peuvent bénéficier d'un encadrement individuel (EI).

**Temps consacré à
l'encadrement des apprentis**

Il est plus important au début de la formation que par la suite. Il diminue en règle générale déjà après six mois.

Examen

Si l'examen théorique et pratique organisé à la fin de la formation est réussi, la personne formée reçoit une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

Formation continue

Les titulaires de l'attestation ont la possibilité de poursuivre leur formation et d'entrer en 2^e année d'apprentissage de boucher-charcutier et de se préparer à l'obtention du certificat fédéral de capacité.

Renseignements

Les entreprises intéressées à former sont invitées à prendre contact avec l'office ou le service de la formation professionnelle de leur canton: www.ofp.formationprof.ch

Travaux qui doivent être appris et exercés dans l'entreprise**Contenus de la formation****Assistante en boucherie et charcuterie AFP / Assistant en boucherie et charcuterie AFP**

Compétences de base	<ul style="list-style-type: none">– Expliquer les diverses techniques de transformation de la viande (découper, épicer, fumer, fabriquer des produits de charcuterie) et les appliquer avec aide– Préparer des mets prêts à la vente– Veiller aux caractéristiques et aux particularités de la viande, évaluer la qualité des différentes sortes de viande et les utiliser de manière optimale– Respecter les prescriptions légales et les directives de l'entreprise– Travailler avec soin, compétence et conscience professionnelle, dans le respect de l'hygiène– Eliminer correctement les chutes
Gestion d'entreprise	<ul style="list-style-type: none">– Connaître l'importance du stockage pour la conservation correcte des marchandises et des matières premières– Réaliser des travaux importants dans le domaine d'activité, conformément aux indications– Décrire les caractéristiques de l'économie carnée
Hygiène	<ul style="list-style-type: none">– Reconnaître l'importance de l'hygiène pour la qualité des produits tout comme pour le maintien de leur valeur– Connaître les prescriptions légales et celles de l'entreprise, respecter les règles et les exigences dans son propre champ d'activité et dans l'entreprise en général– Connaître le système HACCP (méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) et l'appliquer dans le travail quotidien
Sécurité au travail et protection de la santé	<ul style="list-style-type: none">– Connaître les principes de la sécurité au travail et de la protection de la santé et appliquer les mesures
Installations, machines, appareils et ustensiles	<ul style="list-style-type: none">– Utiliser et entretenir les installations, machines, appareils et le matériel de l'entreprise– Déceler le mauvais fonctionnement des équipements et prendre les mesures utiles pour remédier aux incidents techniques
Protection de l'environnement	<ul style="list-style-type: none">– Appliquer les mesures prévues pour la protection de l'environnement– Utiliser les ressources de manière économe et efficace et appliquer les mesures d'économie prescrites

Feuilles d'information au sujet des formations professionnelles initiales de deux ans avec attestation fédérale
www.fpi2.formationprof.ch
Edition janvier 2010

La reproduction intégrale ou partielle à des fins non lucratives est autorisée, y compris le stockage et l'utilisation sur des supports de données optiques et électroniques, moyennant l'indication de la source.

Conception et réalisation © CSFO | Domaine médias formation professionnelle, en collaboration avec le Service orientation professionnelle, formation professionnelle et continue du Département de l'éducation de Bâle-Ville

Editeur CSFO | Domaine médias formation professionnelle | Maison des cantons | Speichergasse 6 | CP 583
3000 Berne 7 | téléphone 031 320 29 00 | fax 031 320 29 01 | formationprof@csfo.ch