Boucher spécialisé (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Vous êtes habille avec vos mains mais aussi avec des objets tranchants ? Vous n'avez pas peur de manipuler et de préparer de la viande ? Vous vous sentez capable de g
équipe sans pour autant devoir gérer votre propre entreprise ? Alors pourquoi ne pas devenir Boucher spécialisé ou Bouchère spécialisée ?

Le Boucher spécialisé **cumule les fonctions et compétences du trancheur préparateur vendeur de viande, du boucher de grande distribution et du boucher spécialis**
spécialisé a une parfaite connaissance des produits de boucherie et de charcuterie. Il encadre et coordonne une équipe de trancheurs préparateurs vendeurs de viande
bouchers. Il est responsable de la préparation des plats et spécialités traiteurs dont il maîtrise la traçabilité et les dates limites de consommation.

Au cours de cette formation de Coordination et Encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier d spécialisé :

Effectuer la réception, le contrôle et le stockage des produits livrés : le Boucher Spécialisé prépare le travail, réceptionne-les carcasses/les pièces de viande, les livrés (plats préparés, spécialités, marinades, épices, consommables). Il assure le stockage des produits livrés (carcasses/pièces de viande, produits, spécialités, é contrôle les équipements et le matériel, nettoie et désinfecte son poste de travail.

Réaliser les découpes secondaires des carcasses : le Boucher Spécialisé prépare le travail, pratique la découpe secondaire des muscles des bovins et chevalins, c porcins, des ovins et caprins, des gibiers, des volailles.

Transformer les pièces de viande : le Boucher Spécialisé tranche les muscles et pièces de viande, conditionne les pièces de viande en fonction de leurs utilisation nettoie et désinfecte son poste de travail.

Réaliser les préparations froides et les spécialités bouchères (viande hachée, brochettes, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées à base de via Boucher Spécialisé confectionne les préparations de viande. Il conditionne, stocke les préparations en fonction de leurs utilisations.

Conserver les pièces de viande, les préparations de viande et les spécialités bouchères : le Boucher Spécialisé entrepose les produits de boucherie et les prépar réfrigère, surgèle et met sous-vide les viandes et les préparations.

Gérer le comptoir en service : le Boucher Spécialisé prépare et organise son comptoir et sert le client.

Gérer le comptoir libre-service : le Boucher Spécialisé prépare et organise le comptoir.

Respecter les règles professionnelles : le Boucher Spécialisé respecte les règles liées à la sécurité, à l'hygiène, à la protection de l'environnement, à l'ergonomie manutention et gère son temps de travail.

Boucher spécialisé réaliser les préparations chaudes et les spécialisations bouchères (vol au vent, lasagne, sauce bolognaise, ...): le Boucher Spécialisé confect préparations de viande, organise le refroidissement des préparations.

Gérer des ressources humaines : le Boucher Spécialisé communique dans le cadre de relations professionnelles, encadre et coordonne le personnel d'une équip

Alors si vous souhaitez que votre avenir professionnel ne soit pas bouché, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui propose cette formation afin de vous y inscri

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de prati entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500h réparties sur les 2 années de formation ; non-rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Métier en pénurie » : la demande de main d'œuvre est supérieure au nombre de candidats, vous aurez d nombreuses possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent notamment profiter

d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation pour adultes,

ainsi que d'un assouplissement de certaines obligations *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#droit-assouplissement-allocation-insertion)* liée statut de demandeur d'emploi/chômeur.

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans une boucherie

Employé / Employée au rayon boucherie d'une grande surface

Par exemple : boucher / bouchère pour Colruyt qui engage régulièrement

Débouché(s) future(s) formation(s)

Boucher - Charcutier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boucher-charcutier-artisan)*

Point(s) fort(s)

Métier en pénurie (nombreux emplois + prime et assouplissement pour demandeurs d'emploi)Contact client Travail en équipe ou en autonomie

Finalité

Diplôme de Coordination et d'encadrement homologué par la Communauté française

Certificat de compétences acquises en formation (CeCAF) en "Trancheur préparateur vendeur de viande" et "boucher de grande distribution"

Aptitudes

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités :

Bonne forme physique : le métier peut exiger de porter des charges lourdes, d'être dans le froid et de rester debout de longues heures

Sens de l'organisation : vous êtes méthodique et avez de l'ordre

Hygiène et propreté : vous préparez et vendez des aliments, vous veillez donc au respect des normes en vigueur

Contact client : vous avez l'esprit commercial et le sens du service client développé pour le conseiller au mieux

Connaissance des techniques culinaires : vous cuisinez des plats préparés au quotidien

Programme

1ère année :

A45 - A42/25 Règles et normes professionnelles (12h)

A45 - A42/25 Trancheur - portionneur (22h)

A45 - A42/25 Préparateur de viandes (20h)

A45 - A42/25 Emballeur (12h)

A45 - A42/25 Préparateur de commande (12h)

A45 - A42/25 Vendeur en distribution (20h)

A45 - A42/25 Charcuterie - initiation 1 (28h)

A45 - A42/25Désosseur bovin/chevalin (44h)

A45 - A42/25 Désosseur porcin (40h)

A45 - A42/25 Désosseur ovin/caprin (12h)

A45 - A42/25 Désosseur Gibiers/Volailles (20h)

2ème année :

A45/26 Désosseur bovin/chevalin, porcin, ovin/caprin et gibiers/volailles (16h)

A45/26 charcuterie 2 (44h)

A45/26 Salaison 1 (40h)

A45/26 Traiteur 1 (48h)

A45/26 Diététique et nutrition (32h)

A45/26 Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A45/26 Coordination et encadrement (24h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Perwez

Rue des Dizeaux, 6 1360 Perwez

081 39 15 00

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 20h

Le vendredi et samedi : de 8h à 13h

Non disponible

centre.perwez@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Bon à savoir

Tout savoir sur les modalités d'inscription *(https://www.ifapme.be/inscriptions)*

Vous n'avez pas trouvé toutes les infos que vous cherchiez ? Prenez contact avec nos conseillers et conseillères !