



Boucher - Charcutier - Artisan (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

3 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui



Saucisses, steaks, brochettes, côtes d'agneaux, rôtis, poulet, gibier, jambon, saucisson... Vous aimez en manger mais surtout les cuisiner ? Alors pourquoi ne pas apprendre à les préparer ? Grâce à cette formation qui ne manque pas de tranchant, vous apprendrez tous les secrets de la viande et de ses produits dérivés.

Le Boucher - Charcutier - Artisan et la Bouchère-Charcutière- Artisane préparent des morceaux de viande ou des préparations qu'ils vendent à leur clientèle. Ils achètent des carcasses et les transforment en morceaux de viande. Ils découpent, désossent, dégraissent, dénervent et parent la viande pour obtenir le meilleur produit possible. Ils peuvent aussi travailler les abats, la volaille, le gibier et effectuent la préparation du porc et de la charcuterie. Pour toutes ces préparations, les Bouchers-Charcutiers maîtrisent plusieurs opérations culinaires telles que la cuisson, le fumage, le saumure, la salaison et la conservation.

Au cours de cette formation de chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de **Boucher - Charcutier - Artisan** :

Distinguer et connaître les viandes : vous apprenez à identifier les différentes filières et races de bétail afin d'en distinguer les caractéristiques en termes de viande. Vous apprenez à reconnaître et sélectionner les différents morceaux et pièces de viande. Vous apprenez les différentes façons et recettes qui permettent de valoriser ces morceaux.

Effectuer des découpes et des transformations : vous vous formez aux différentes techniques utilisées quotidiennement par les bouchers. Vous apprenez à découper les différents morceaux sur carcasse de bétail, volailles, gibiers... Vous maîtrisez également les techniques de désossage, dégraissage, dénervage, parage afin de préparer des morceaux de viande de qualité.

Réaliser des préparations de charcuterie : jambon, boudin, saucisson, pâté, rillettes, américain... vous apprenez les différentes recettes afin de réaliser toutes les préparations de charcuterie. Vous préparez les ingrédients en fonction de vos marchandises et suivez les recettes pour diversifier vos produits. Vous apprenez également à cuisiner et développer vos propres spécialités.

Réaliser des plats préparés : vous vous formez également au métier de traiteur. Vous apprenez à cuisiner et à préparer différents plats froids et chauds sur base de recettes et des quantités souhaitées. Vous conseillez les clients en fonction de leurs souhaits et envies de menu. Vous pouvez être amené à gérer des livraisons ou des buffets lors d'événements.

Assurer la vente de produits : que ce soit dans votre boucherie ou dans un magasin, vous vous formez aux différentes techniques de vente. Vous apprenez à conseiller les clients et les orienter en fonction de leurs envies. Vous leur indiquez les instructions de cuisson ou de préparation. Vous gérez le comptoir ainsi que les étagères, vous assurez le processus de vente et de paiement.

Gérer une boucherie et un atelier de fabrication : vous apprenez à évoluer dans les locaux d'une boucherie et à utiliser les machines et les ustensiles présents dans l'atelier. Vous vous formez à la gestion et l'organisation de votre boucherie ou atelier en fonction de la charge de travail et des temps de préparation. Vous apprenez également à gérer les stocks de marchandises en fonction des dates de conservation. Vous vous assurez de la rentabilité de votre commerce.

Respecter les normes d'hygiène du secteur : vous travaillez dans un milieu très réglementé, vous veillez scrupuleusement au respect de toutes les normes d'hygiène décidées par l'AFSCA. Vous vous formez aux différentes procédures de vérification de la qualité et du matériel tels que les frigos, les couteaux et autres machines. Vous apprenez à appliquer la procédure d'auto-contrôle fournie par l'AFSCA.

Le **Boucher - Charcutier - Artisan** peut travailler aussi bien en tant qu'indépendant dans sa propre boucherie, sur des marchés, que dans de grandes boucheries spécialisées, des restaurants, des cantines ou encore des moyennes ou grandes surfaces.

Alors si vous vous sentez taillé ou taillée pour cette formation, n'hésitez pas à aiguiser vos compétences en vous rendant dans l'un des Centres IFAPME proposant cette formation pour vous y inscrire.

Pratique en entreprise ?

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

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

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 664h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

164 heures en 3ème année

Métier en pénurie - Fonction critique ?

Cette formation mène à un **métier répertorié comme « Fonction Critique »** : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres d'emploi. Vous aurez donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une **prime Incitant+** (<https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+>) en fin de formation pour adultes.

Cette formation permet également de bénéficier d'un **assouplissement de certaines obligations** (<https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#droit-assouplissement-allocation-insertion>) liées au statut de demandeur d'emploi/chômeur pour l'année académique 2024-2025.

Cette mention est uniquement valable pour l'année académique 2024-2025.

Débouché(s) métier(s)

Boucher-Charcutier-Traiteur indépendant / Bouchère-Charcutière-Traiteuse indépendante

Employé / Employée dans une boucherie, petite, moyenne ou grande surface

Employé / Employée dans le secteur HoReCa

Par exemple : boucher / bouchère pour Colruyt qui engage régulièrement

Débouché(s) future(s) formation(s)

Restaurateur (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur>)

Technico-commercial pour le secteur de l'alimentation (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/technico-commercial-pour-le-secteur-de-lalimentation>)

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Sur le terrain Contact client Activités variées

Travail en autonomie et en équipe

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissances de base en gestion

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 : Boucher de grande distribution

- A42/A44 04 Règles et normes professionnelles (12h)
- A42/A44 04 Trancheur – portionneur (22h)
- A42/A44 04 Préparateur de viandes (20h)
- A42/A44 04 Emballeur (12h)
- A42/A44 04 Préparateur de commande (12h)
- A42/A44 04 Vendeur en distribution (20h)
- A42/A44 04 Charcuterie – initiation (28h)
- A42/A44 04 Désosseur bovin/chevalin (44h)
- A42/A44 04 Désosseur porcin (40h)
- A42/A44 04 Désosseur ovin/caprin (12h)
- A42/A44 04 Désosseur gibiers/volailles (20h)
- A42/A44 04 Stage de formation en entreprise (125h Trancheur préparateur vendeur de viande) + (125h Désosseur)
- A42/A44 04 Evaluation pratique des UAA (désosseur (8h) + trancheur-préparateur vendeur de viande (8h) (16h)

2ème année : Boucher spécialisé

- A45/25/A46/05 Découpeur bovin/chevalin, porcin, ovin/caprin et gibiers/volailles (16h)
- A45/25/A46/05 Charcuterie 2 (44h)
- A45/25/A46/05 Salaison 1 (40h)
- A45/25/A46/05 Traiteur 1 (48h)
- A45/25/A46/05 Diététique - nutrition (32h)
- A45/25/A46/05 Produits Bio, environnement durable et économie circulaire (16h)
- A45/25/A46/05 Coordination et encadrement (24h)
- A45/25/A46/05 Stage de formation en entreprise (250h)
- A45/25/A46/05 Evaluation pratique de l'UAA "traiteur" (4h)

3ème année : Boucher - Charcutier - Artisan

- A46/06 Découpeur bovin/chevalin 2 (28h)
- A46/06 Charcuterie 3 (40h)

A46/06 Salaison 2 (44h)

A46/06 Traiteur 2 (24h)

A46/06 Gestion spécifique (24h)

A46/06 Suivi du projet technique (16h)

A46/06 Stage de formation en entreprise (164h)

A46/06 Evaluation pratique (11h)

A46/06 Examen C : évaluation du projets techniques (1h/candidat)

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 l'examen 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 professionnel 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 octobre.

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

Inscriptions 2024-2025

Découvrez les modalités d'inscription des différents Centres IFAPME pour l'année académique 2024-2025 (<https://www.ifapme.be/inscriptions2024>)

Délais et informations

L'inscription aux cours est autorisée jusqu'au 31 octobre, à condition qu'elle ait lieu **dans les six premières semaines de cours**. Il est possible de s'inscrire à certaines 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-60-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 suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.



Villers-le-Bouillet

Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

085 / 27 13 40

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 20h

Le vendredi : de 8h30 à 12h30

Apprentissage

app.villers@centreifapme.be

Formation de chef d'entreprise

fce.villers@centreifapme.be

Formation continue

formation.continue.villers@centreifapme.be

085 / 27 13 49

villers@centreifapme.be

Type d'inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.