Boucher (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Apprentissage

Durée

3 ans

Tranche d'âge

- de 18 ans

18 à 25 ans

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Tu n'as pas peur d'un morceau de viande ni d'un couteau ? Tu sais travailler avec tes mains ? Forme-toi au métier de Boucher, secteur où la**main d'œuvre est très reche**

Le Boucher et la Bouchère travaillent et préparent différents morceaux de viandes.**Ils achètent des carcasses et les transforment en pièces de viande ou en préparati** vendent à leur clientèle. Steak, rôti, saucisse, poulet, gibier, jambon, saucisson, boudin et autres n'ont aucun secret pour eux !

Au cours de cette formation en Apprentissage, tu apprendras à réaliser toutes les tâches de ton futur métier de Boucher :

Effectuer la réception, le contrôle et le stockage des produits livrés tu réceptionnes les carcasses et les pièces de viande. Tu réceptionnes les produits livrés tel
préparés, spécialités, marinades, épices, consommables. Tu assure le stockage des produits livrés. Tu contrôles les équipements et le matériel. Tu nettoies et dés
poste de travail y compris les équipements et les accessoires.

Réaliser les découpes secondaires des carcasses : tu prépares le travail. Tu pratiques la découpe secondaire des muscles des bovins, porcins, ovins, caprins et cl
pratiques également la découpe secondaire des gibiers, volailles et animaux exotiques tels que autruche etc.

Transformer les pièces de viande : tu prépares le travail, tranches les muscles et pièces de viande. Tu conditionnes les pièces de viande en fonction de leur utilis

Réaliser les préparations froides et les spécialités bouchères :viande hachée, brochettes, saucisses, viande panée, hamburger, viandes marinées à base de via
confectionnes les préparations de viande. Tu conditionnes les préparations en fonction de leur utilisation. Tu stockes les préparations.

Conserver les pièces de viande, les préparations de viande et les spécialités bouchères : tu entreposes les produits de boucherie et les préparations. Tu réfrigè
surgèles et mets sous-vide les viandes et les préparations.

Gérer le comptoir en service: tu prépares à la vente et tu organises le comptoir en service. Tu sers le client. Tu clôtures ton service.

Gérer le comptoir libre-service : tu prépares à la vente et tu organises le comptoir. Tu clôtures ton service.

Respecter les règles professionnelles : tu respectes les règles liées à la sécurité et à l'hygiène. A chaque étape, tu nettoies et désinfectes ton poste de travail y c
équipements et les accessoires. Tu respectes les règles liées à la protection de l'environnement, à l'ergonomie et à la manutention. Tu gères ton temps de travail.

Au fil de leur formation, les apprenants bouchers acquièrent les compétences de **trancheur - préparateur - vendeur de viande et** de **boucher de grande distribution.** Ils initiés au travail de **charcutier**.

Alors si tu souhaites t'assurer un travail concret, rends-toi dans l'un des Centres IFAPME pour débuter ta formation !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 1j. d cours généraux, théoriques ou pratiques en Centre et ± 4j. de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

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

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans une boucherie

Employé / Employée dans la boucherie d'un magasin

Préparateur vendeur / Préparatrice vendeuse de plats traiteurs

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)* (adulte)

Boucher spécialisé *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boucher-specialise)* (adulte)

Collaborateur rayon frais *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/collaborateur-rayon-frais)* (adulte)

Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/responsable-preparateur-vendeur-de* (adulte)

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois) Contact client Travail en autonomie ou en équipe Sur le terrain

Finalité

Certificat d'apprentissage 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 du métier de boucher nécessite un certain nombre de qualités comme par exemple, une bonne résistance physique (travail en station debout, exposition au
sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire, corporelle et du matériel, un esprit commercial et une attention a
le conseiller au mieux.

Le boucher doit être capable d'effectuer des opérations de transformations sur la viande (découpe, désosse, dégraisse, dénerve) pour la transformer en morceaux qu'il
par la suite à sa clientèle. Le métier exige également la maîtrise des opérations culinaires: cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

Programme

1ère année :

A44/1 Règles et normes professionnelles 1 (12H)

A44/1 Trancheur - portionneur 1 (12h)

A44/1 Préparateur de viande 1 (20h)

A44/1 Emballeur 1 (10h)

A44/1 Préparateur de commande 1 (12h)

A44/1 Vendeur en distribution 1 (20h)

A44/1 Charcuterie initiation 1 (40h)

A44/1 Désosseur bovin/ chevalin 1 (24h)

A44/1 Désosseur porcin 1 (30h)

2ème année :

A44 - A41/2 Règles et normes professionnelles 2 (12h)

A44 - A41/2 Trancheur - portionneur 2 (16h)

A44 - A41/2 Préparateur de viandes 2 (20h)

A44 - A41/2 emballeur (12h)

A44 - A41/2 Préparateur de commande 2 (12h)

A44 - A41/2 Vendeur en distribution (20h)

A44 - A41/2 Désosseur bovin/chevalin 2 (14h)

A44 - A41/2 Désosseur porcin 2 (14h)

A44 - A41/2 Charcuterie 2 (64h)

A44 - A41/2 Salaison initiation 1 (16h)

3ème année :

A44 - A42/3 Désosseur bovin/chevalin (48h)

A44 - A42/3 Désosseur porcin (32h)

A44 - A42/3 Désosseur ovin/caprin (16h)

A44 - A42/3 Désosseur Gibiers/volailles (24h)

A44 - A42/3 Charcuterie 3 (64h)

A44 - A42/3 Salaison initiation 2 (16h)

Conditions d'admission à une formation pour jeunes

Age

Avoir 15 ans accomplis au moment de votre inscription.

L'âge maximum varie en fonction de la durée du contrat d'alternance, établi dans le cadre du plan de formation avec le Référent IFAPME.

pour un contrat d'alternance de 3 ans : être âgé de 23 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 2 ans : être âgé de 24 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 1 an : ne pas avoir atteint 25 ans à la signature du contrat.

Parcours

Avoir fréquenté 2 années du 1er degré de l'enseignement secondaire ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir suivi complètement la 3ème année de l'enseignement secondaire professionnel ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 3ème année de différenciation et d'orientation au sein de l'enseignement ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 2ème phase au sein de l'enseignement spécialisé de forme 3.

Ou vous disposez d'un document annonçant que vous pouvez poursuivre votre formation en alternance. Ce document est rédigé par le conseil de classe de l'étal
que vous quittez.

Si vous n'avez pas suivi l'un des parcours ci-dessus, vous devez alors être âgé de **16 ans accomplis et passer un bilan de compétences**.

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 jeunes

Délais et informations

La conclusion d'un contrat d'alternance est **possible toute l'année**.

L'inscription à une formation en apprentissage est gratuite. Elle se fait dans un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* .

S'inscrire

Un référent IFAPME vous accompagne dans vos démarches :

Contactez un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* près de chez vous et prenez rendez-vous avec un référent IFAPME.

Le référent établira avec vous **votre parcours de formation** en alternance en tenant compte de vos acquis scolaires, de votre projet professionnel, de vos motiva

votre âge et de votre statut. Merci de préparer les documents suivants :

- votre carte d'identité ;
- votre dernier bulletin scolaire et attestations reçues ;
- les coordonnées éventuelles de l'entreprise avec laquelle vous souhaitez conclure un contrat d'alternance.

Le référent vous inscrit au Centre de formation sur base du métier choisi et des informations reçues.

Si vous avez **trouvé une entreprise de formation**, votre référent contactera celle-ci pour fixer une date de signature du contrat d'alternance.

Sites de formation

Perwez, Dinant, Libramont, Verviers, Villers-le-Bouillet, Gilly, La Louvière, Mons, Tournai.