

Boucher-Charcutier (H/F)

Bœuf, cheval, porc, mouton ; de l'entrecôte au filet en passant par la terrine et les saucisses, ces différentes notions font partie de notre quotidien sans pour autant que nous sachions exactement à quoi elles correspondent.

Si tu t'intéresses particulièrement à ces différents types et pièces de viandes et que tu souhaites te spécialiser dans ce domaine, le métier de boucher-charcutier s'offre à toi.

.....

Cette activité comprend une partie « production » et une partie « vente ». La production concerne l'abattage et la fabrication de viandes, de charcuteries, de charcuteries fines et de produits de conserve. La vente, quant à elle, a trait en l'acte de vente en lui-même, combiné au conseil individuel et au service au client. Les deux activités requièrent des connaissances quant à la sélection et à l'évaluation du bétail, avant et après l'abattage.

En tant que boucher-charcutier, tu devras être en mesure de juger de l'état de nutrition et de santé du bétail et tu devras être apte à reconnaître la qualité, la constitution et les degrés de maturation de la viande. Il conviendra aussi que tu saches évaluer les possibilités d'utilisation afin d'en assurer un découpage adéquat. Il est également important de savoir la préparer en vue d'un traitement ultérieur ou de sa vente, de savoir la sélectionner, la stocker ou l'agrémenter en utilisant des épices et additifs.

Si, pour acheter ton bétail de boucherie, tu devras disposer d'un certain savoir et d'une bonne expérience professionnelle, tu devras également être à même de reconnaître les tendances et les fluctuations du jeu de l'offre et de la demande en la matière, ce afin de pouvoir y réagir en conséquence en ayant un sens de la rentabilité.

Aujourd'hui, le travail manuel du boucher-charcutier est largement remplacé par des machines ; néanmoins, tu devras les entretenir régulièrement et les nettoyer quotidiennement. Il conviendra en outre que tu soignes la présentation de tes produits.

Il te sera possible d'exercer le métier de boucher-charcutier en tant qu'indépendant, mais aussi en tant que boucher d'entreprise dans l'industrie alimentaire ou en tant que gérant de filiale du département de la viande fraîche auprès du commerce de détail.



ACTIVITÉS ET TÂCHES

- + Abattre des bestiaux
- + Traiter le cinquième quartier (ce qui reste après la découpe de la carcasse en quatre quartiers)
- + Découper des carcasses
- + Préparer des carcasses pour leur traitement ultérieur ainsi que pour leur vente en détail et en gros
- + Fabriquer, préparer et vendre de la viande, des produits de viandes et de charcuteries ainsi que des produits de conserves à base de viande..

QUALITÉS ET PROFIL

- + Être ponctuel et persévérant
- + Avoir un sens développé de l'hygiène
- + Disposer d'un sens subtil du goût et de l'odorat
- + Aimer travailler avec des denrées alimentaires
- + Être habile de tes mains
- + Être intéressé et disposer de solides connaissances techniques
- + Être en bonne condition physique et mentale
- + Être ouvert, flexible et aimer le travail d'équipe
- + Aimer le contact avec la clientèle

FORMATION

Les diplômes préparant à la profession sont le DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle) et le CCP (Certificat de Capacité Professionnelle).

FORMATION CCP

Conditions d'admission:

- + être âgé de 15 ans au moins au 1er septembre de l'année en cours ;
- + avoir réussi au moins 18 modules en classe de 5e P (de préparation) ou avoir fréquenté une classe IPDM. La formation menant au CCP s'étend sur trois ans. Elle est organisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante ».

La formation se déroule d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée technique (formation théorique) suivant les horaires et programmes prévus par un règlement grand-ducal.

Après l'obtention du certificat CCP, il est admis en classe de 3^e de la formation menant au DAP dans la même profession. Il est donc possible d'entamer cette formation dans le cadre de l'apprentissage pour adultes.

FORMATION DAP

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont une 5e AD (d'adaptation) ou 45 modules en classe de 5e P (de préparation) et un avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession s'étend sur 3 années. Elle est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de « formation mixte » :

- + la première année est organisée en régime plein-temps dans un lycée technique,
- + la deuxième et troisième année sont organisées en formation pratique dans une entreprise et en formation théorique dans un lycée technique.



FORMATION

INDEMNITÉS D'APPRENTISSAGE (INDICE 855.62)

L'apprenti touche mensuellement une indemnité d'apprentissage de son patron formateur.

Règlement grand-ducal du 22 août 2019

1. déterminant les professions et métiers dans le cadre de la formation professionnelle
2. fixant les indemnités d'apprentissage dans les secteurs de l'artisanat, du commerce, de l'Horeca, de l'industrie, de l'agriculture et du secteur santé et social (INDICE 855.62)

FORMATIONS QUI MÈNENT AU DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (DAP)

Brut:	Mensuel
Avant projet intégré intermédiaire:	832 €
Après projet intégré intermédiaire:	1366.94 €

FORMATIONS QUI MÈNENT AU DIPLÔME DE CAPACITÉ PROFESSIONNELLE (CCP)

Brut:	Mensuel
1ère année:	808.3 €
2ème année:	1046 €
3ème année:	1188.63 €

