

Boucher-charcutier-traiteur (Chef d'entreprise) (2940)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron en boucherie charcuterie et suivez en même temps des cours (salaisons, découpe boeuf porc agneau, viande) dans un centre de formation.

Objectif et Contenu

Objectif Le boucher-charcutier découpe, désosse, dégraisse, dénerve et pare la viande pour la transformer en morceaux qu'il présentera à sa clientèle. Il maîtrise les opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation.

Lors de toutes ces opérations de préparation, il respectera le guide des bonnes pratiques professionnelles et d'hygiène.

Le boucher-charcutier vend, écoute et conseille sa clientèle sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner mais également pour tous les autres produits qu'il propose.

Programme

- Cours Professionnels:

Année préparatoire (256h sur 1 an): Découper et parer le boeuf et le veau - Découper l'agneau - Découper et parer le porc - Préparer les salaisons crues et cuites - Préparer des charcuteries à base de viande - Préparer des charcuteries à base de foie - Préparer des produits prêts à la vente - Préparer des charcuteries à base de sang et gelée - Vendre.

Première et seconde années (356h sur 2 ans): Gérer les viandes, volailles et gibiers - Gérer les spécialités de charcuterie - Gérer les plats « traiteur » à emporter - Gérer les locaux, le matériel et les stocks - Gérer la vente - Analyser et affecter les différentes pièces de découpe, découper et réaliser des produits de boucherie - Analyser et découper des produits de charcuterie - Participer au métier chef d'entreprise - S'intégrer dans l'environnement économique et social de son entreprise - Gérer l'autocontrôle - Suivi du projet d'entreprise.

- Cours de Gestion : Comptabilité - Aspects financiers - Esprit d'entreprendre - Création d'entreprise - Législation - Fiscalité - Gestion commerciale.

Pour plus de détails, veuillez cliquer [ICI](http://www.efp-bxl.be/fr/formation/boucher-charcutier-traiteur) (<http://www.efp-bxl.be/fr/formation/boucher-charcutier-traiteur>) .

- Pratique professionnelle:

Vous devez être occupé dans la profession sous la forme d'un(e) :
 -convention de stage conclue entre le candidat et un patron formateur et supervisée par un délégué à la tutelle. Pour davantage d'informations concernant les délégués à la tutelle et la convention de stage, veuillez [cliquer ICI](http://www.efp-bxl.be/fr/je-suis-un-futur-auditeur) (http://www.efp-bxl.be/fr/je-suis-un-futur-auditeur) .
 - contrat de travail.

Une pratique en entreprise minimum est possible pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus.

Vous pouvez être dispensé de l'obligation d'occupation dans la profession si vous êtes titulaire d'un certificat d'apprentissage dans la profession, d'un diplôme technique ou professionnel dans la profession ou si vous êtes occupé (ou l'avez été) dans la profession 2 années à temps plein sur les 6 dernières années.

Certification(s) visée(s) Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion
 Type de formation [Alternance PME](http://www.dorifor.be/filiere/formation-pme-11.html) (http://www.dorifor.be/filiere/formation-pme-11.html)

Organisation

Durée 2 ans + 1 année préparatoire éventuelle
 Horaire Les cours se donnent en journée et en soirée.
 Début Septembre
 Coût 325 euro par an - Coût réduit Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Etre agé de 18 ans au 31/12 ET être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique OU être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes dans la profession OU avoir suivi avec fruit la 6ème année de l'enseignement professionnel OU réussir un test d'admission (connaissances de base en mathématique et en français). Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Intéressé(e) ?

Que faire La période d'inscription se situe entre debut mai et le 31 octobre.

[Plus d'informations concernant les inscriptions ?](https://www.efp.be/inscriptions-1/) (https://www.efp.be/inscriptions-1/)

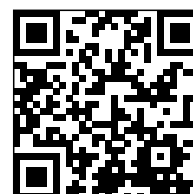
Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle ([voir les permanences](#)) ([voir les permanences](#)) (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>) .

Remarques

Moyennant certaines qualifications dans le métier, il est possible d'être dispensé de l'année préparatoire et d'occupation dans la profession.

Retrouvez cette formation sur <http://www.dorifor.be/formation/2940>



efp / SFPME- Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

efp 0800 85 210

info@efp-bxl.be - <http://www.efp-bxl.be>