

Boucher-charcutier (15 à 25 ans)

RÉF | 4026

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Boucherie :
Effectuer la découpe (du porc, du boeuf, du veau et de l'agneau);
Préparer les produits à base de viande crue, cuite (sur base de produits finis transformés) et « prêts à cuire ».
- Charcuterie :
Etablir les bases d'une fabrication suivant une recette (salaisons crues et cuites, charcuteries à base de viande, charcuteries à base de sang, charcuteries à base de foie et charcuteries à base de gelée);
- Tronc commun à la boucherie et à la charcuterie :
Présenter et vendre les viandes, les charcuteries, les produits laitiers, produits annexes et produits complémentaires

Programme

Connaissances générales :

Communication; Droit; Economie; Mathématiques.

Connaissances professionnelles :

1ère année :

Préparer le dépiéçage et le désossage du boeuf et du porc;
Préparer des salaisons crues et cuites par immersion; Préparer des charcuteries à base de viande et de sang; Préparer des charcuteries à base de foie, à découper; Découvrir le métier.

2ème année :

Désosser et parer le boeuf et le porc; Préparer le dépiéçage et le désossage du veau et de l'agneau; Préparer des produits à base de viande crue et cuite et prêts à cuire; Préparer des salaisons crues et cuites par injection; Préparer des charcuteries semi-complexes, à base de viande; Préparer des charcuteries à base de foie, à tartiner; Vente.

3ème année :

Effectuer la découpe du quartier arrière (boeuf, veau, agneau « complet »); Préparer des salaisons crues et cuites, à sec; Préparer des charcuteries à base de foie, mixtes; Préparer des charcuteries complexes à base de viande; Préparer des charcuteries à base de gelée; Vendre/Préparer les produits « prêts à vendre ».

[Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.](#)

Pratique en entreprise :

Formation en alternance via un [contrat d'alternance](#) :

- formation théorique au centre de formation;
- formation pratique en entreprise.

Vous devrez donc trouver un patron-formateur qui accepte de vous engager sous contrat d'alternance.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire indispensable à la conclusion du contrat d'alternance. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil ([voir les permanences des délégués à la tutelle](#)).

Le contrat d'alternance répond à l'obligation scolaire et peut être conclu à tout moment de l'année.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et peut aboutir à l'engagement de l'apprenti au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Vous souhaitez en savoir plus sur l'alternance ? [Consultez ALT+](#)

**Certification(s)
visée(s)**

Certificat d'apprentissage homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles

Type de formation [Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée 3 année(s)

Horaire

12 heures par semaine en 1ère année; 8 heures en 2ème et 3ème année.

Septembre

Début

Coût

70 € frais administratifs & fournitures - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 de moins de 2 mois -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir entre 15 et 25 ans.
Vous devez :

- **avoir atteint l'âge de 15 ans.** Sachant que le contrat d'alternance doit se terminer au plus tard l'année de vos 26 ans, l'accès après 23 ans devra être conditionné à l'établissement du plan de formation.
- **avoir fréquenté au moins deux années dans le premier degré de l'enseignement secondaire.**

Dans certains cas spécifiques, en fonction de votre parcours scolaire et de vos compétences, vous devrez suivre un programme de cours préparatoires préalable à votre formation en entreprise.

Vous ne répondez pas à ces conditions ? Vous avez des questions ?

Nous vous recommandons de prendre contact avec un [délégué à la tutelle](#) du SFPME.

Les ressortissants étrangers hors union européenne de plus de 18 ans doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

[Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme.](#)

Les inscriptions sont ouvertes toute l'année.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux contrats d'alternance, il s'assurera que vous êtes dans les conditions d'admission. Il établira avec vous un plan de formation (durée et choix du métier). [Consultez les permanences des délégués à la tutelle.](#)

Organisme

efp / SFPME - Apprentissage

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

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