



BOUCHER, UN MÉTIER D'AVENIR !

Les formations dans le secteur alimentaire connaissent un succès grandissant, grâce entre autres à toutes les émissions culinaires à la TV et à l'intérêt des médias pour une alimentation saine. Le consommateur sait ce qu'il veut et une alimentation saine en fait partie.

Le retour aux sources et le petit magasin de quartier sont en vogue, ce dont profite le boucher artisanal, lui qui marque surtout des points dans le domaine de la qualité et de l'accueil, du service et de la proximité.

Le boucher a donc de beaux jours devant lui. Il n'y a ni pénurie de travail ni manque de variété dans le secteur. De plus en plus de bouchers se spécialisent d'ailleurs dans un segment de la boucherie artisanale : certains dans une gamme de repas à emporter, d'autres dans des produits BBQ ou des charcuteries, d'autres enfin dans un bel assortiment de délicieux morceaux de viande ...

Le boucher artisanal est un professionnel polyvalent et créatif, qui aime suivre de près les dernières tendances du secteur alimentaire. Bref ... boucher, un métier d'avenir!

IFAPME, DES FORMATIONS POUR DES MÉTIERS D'AVENIR ! BOUCHER - CHARCUTIER (DÈS 15 ANS)

LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

Se former principalement par la pratique, c'est ça l'apprentissage ! C'est la formule idéale pour se former à un métier (dès 15 ou 16 ans selon les formations).

L'apprentissage est une formation en alternance. Un ou deux jours par semaine, vous suivez des cours généraux et professionnels dans l'un des Centres de l'IFAPME. Les formateurs sont des pros en activité dans leur discipline. Le reste de la semaine, vous apprenez votre métier en vous formant au sein d'une entreprise, épaulé par un patron-formateur (dans le cadre d'un contrat d'apprentissage).

Durée de la formation en apprentissage au métier de « Boucher - Charcutier » : 3 ans

UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE EN ENTREPRISE

Avant toute chose, vous devez conclure et signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise ou un patron. Un conseiller en formation (délégué à la tutelle) vous informera sur les démarches à effectuer. Il établira avec vous un plan de formation et vous accompagnera ensuite dans vos relations avec votre tuteur en entreprise. Il y a un (ou plusieurs) Services régionaux de l'IFAPME près de chez vous. Vous êtes rémunéré durant votre formation. Dans le cadre d'un Contrat d'apprentissage, vous recevez une allocation mensuelle qui évolue chaque année. Vous bénéficiez également d'un pécule de vacances

DES COURS EN CENTRE DE FORMATION

Où suivre les cours ?

- à Charleroi : Centre IFAPME de Charleroi
- à Dinant : Centre IFAPME de Dinant
- à La Louvière : Centre IFAPME MBC - La Louvière
- à Libramont-Chevigny : Centre IFAPME Luxembourg - Libramont
- à Mons : Centre IFAPME MBC - Mons
- à Tournai : Centre IFAPME de Tournai (FOCLAM)
- à Verviers : Centre IFAPME de Verviers
- à Villers-le-Bouillet : Centre IFAPME Huy-Waremme (Formation PME)

LE PROGRAMME DES COURS :

Cours professionnels :

- 1ère apprentissage
- A01/1 PREPARER LES SALAISONS CRUES ET CUITES PAR IMMERSION (36h)
- A01/1 PREPARER LES CHARCUTERIES A BASE DE VIANDE ET DE SANG (42h)
- A01/1 DECOUVRIR LE METIER (18h)
- A01/1 PREPARER LES CHARCUTERIES A BASE DE FOIE, A DECOUPER (24h)
- A01/1 PREPARER LE DEPIECAGE ET LE DESOSSAGE DU BŒUF ET DU PORC (60h)
- 2ème apprentissage
- A01/2 VENTE (12h)
- A01/2 PREPARER DES SALAISONS CRUES ET CUITES PAR INJECTION (16h)
- A01/2 DESOSSER ET PARER LE BŒUF ET LE PORC (28h)
- A01/2 PREPARER LE DEPIECAGE ET LE DESOSSAGE DU VEAU ET DE L'AGNEAU (12h)
- A01/2 PREPARER DES CHARCUTERIES SEMI-COMPLEXES A BASE DE VIANDE (16h)
- A01/2 PREPARER DES CHARCUTERIES A BASE DE FOIE, A TARTINER (12h)
- A01/2 PREPARER PROD. A BASE DE VIANDE CRUE/CUITE ET PRÊTS A CUIRE (20h)

- 3ème apprentissage
- A01/3 PREPARER DES SALAISONS CRUES ET CUITES, A SEC (32h)
- A01/3 PREPARER DES CHARCUTERIES A BASE DE FOIE, MIXTES (12h)
- A01/3 PREPARER DES CHARCUTERIES COMPLEXES A BASE DE VIANDE (16h)
- A01/3 PREPARER DES CHARCUTERIES A BASE DE GELEE (8h)
- A01/3 VENDRE/PREPARER DES PRODUITS "PRETS A VENDRE" (16h)
- A01/3 EFFECTUER LES DECOUPES DU QUARTIER ARRIERE (32h)

Cours de connaissance générale : français, mathématique, commerce, droit, monde contemporain

HORAIRE DES COURS :

Les cours se donnent en journée (de 1 à 2 jours par semaine) en alternance avec l'apprentissage en entreprise (de 3 à 4 jours par semaine).

CONDITIONS D'ADMISSION :

Il faut avoir satisfait à l'obligation scolaire à temps plein, c'est-à-dire avoir 15 ans accomplis, suivi une 2e année secondaire générale ou technique. S'il s'agit d'une 2ème professionnelle, elle doit être réussie. Si ces conditions ne sont pas remplies, avoir suivi les cours jusqu'à 16 ans et satisfaire à l'examen d'admission organisé par l'IFAPME.

En fin de formation

UN TREMPLIN POUR L'EMPLOI :

A l'issue de l'apprentissage, l'apprenti obtient un certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française qui permet, entre autres, d'accéder à la formation de chef d'entreprise de l'IFAPME.

DÉBOUCHÉS :

Le boucher-charcutier peut travailler en boucherie, en charcuterie ou encore, chez un traiteur.

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR (DÈS 18 ANS)

LA FORMATION DE CHEF D'ENTREPRISE

Une formation pour les plus de 18 ans qui ont soif d'indépendance ! C'est la formule idéale si vous souhaitez apprendre un métier pour l'exercer en tant que salarié, devenir indépendant ou créer/reprenre une entreprise. Les cours sont donnés en horaires décalés (en soirée ou le samedi) par des pros en activité dans leur discipline.

Pour optimiser votre formation, nous vous recommandons de conclure une convention de stage avec une entreprise ou un patron. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de la société qui l'a accueilli.

Durée de la formation de chef d'entreprise au métier de « Boucher - Charcutier - Traiteur » : 2 ans (ou 3 ans si 1 année préparatoire est nécessaire).

DES COURS EN CENTRE DE FORMATION

Où suivre les cours ?

- à Charleroi : Centre IFAPME de Charleroi
- à Dinant : Centre IFAPME de Dinant
- à La Louvière : Centre IFAPME MBC - La Louvière
- à Libramont-Chevigny : Centre IFAPME Luxembourg - Libramont
- à Tournai : Centre IFAPME de Tournai (FOCLAM)
- à Verviers : Centre IFAPME de Verviers
- à Villers-le-Bouillet : Centre IFAPME Huy-Waremme (Formation PME)

LE PROGRAMME DES COURS :

Cours professionnels :

- 1ère Chef d'entreprise

- A01/5 GERER LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS (B) (44h)
- A01/5 GERER LES PLATS "TRAITEUR" A EMPORTER (B) (24h)
- A01/5 GERER LES LOCAUX, LE MATERIEL ET LES STOCKS (AS) (24h)
- A01/5 ANALYSER ET DECOUPER DES PRODUITS DE CHARCUTERIE (B) (4h)
- A01/5 GERER LES SPECIALITES DE CHARCUTERIE (B) (40h)
- A01/5 ANALYSER AFFECTER DIF. PIECES DE DECOUPE, DECOUPER- REALISER PROD (0h)
- 2ème Chef d'entreprise
- A01/6 GERER L'AUTOCONTROLE (AS) (16h)
- A01/6 GERER LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS (B) (40h)
- A01/6 GERER LES PLATS "TRAITEUR" A EMPORTER (B) (24h)
- A01/6 GERER LA VENTE (B) (20h)
- A01/6 PARTICIPER AU METIER DE CHEF D'ENTREPRISE (B) (12h)
- A01/6 S'INTEGRER DANS L'ENVIRON. ECO. ET SOCIAL DE SON ENTREP. (AS) (24h)
- A01/6 SUIVI DU PROJET D'ENTREPRISE (16h)
- A01/6 GERER LES SPECIALITES DE CHARCUTERIE (B) (40h)
- Année préparatoire
- A01/4 VENDRE (20h)
- A01/4 PREP. DES PROD. BASE DE VIANDE CRUE/CUITE, PRETS A CUIR/ VENDRE (20h)
- A01/4 PREPARER LES SALAISONS CRUES ET CUITES (28h)
- A01/4 PREPARER DES CHARCUTERIES A BASE DE FOIE (18h)
- A01/4 PREPARER DES CHARCUTERIES A BASE DE SANG ET GELEE (18h)

HORAIRE DES COURS :

Les cours se donnent pour la plupart en horaire décalé : en soirées et/ou le samedi. Pour plus des informations précises à ce sujet, merci de contacter le Centre de formation IFAPME.

(Attention : dans certains cas, des cours peuvent être donnés en journée)

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION :

Est admise à la formation de Chef d'entreprise, la personne qui satisfait à l'obligation scolaire et qui répond à une des conditions ci-après :

- être titulaire d'un certificat d'apprentissage;
- être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire du second degré dans les sections générale, technique ou artistique ;
- être titulaire du certificat de réussite de l'enseignement secondaire du troisième degré de l'enseignement professionnel et, dans ce cas, être en possession du certificat de qualification ;
- être titulaire d'une attestation de réussite de la partie de l'examen de fin d'apprentissage portant sur la formation générale pour autant que les dispositions du plan de formation le permettent (ces personnes ne peuvent suivre que la formation à la gestion) ;
- être titulaire d'une attestation de réussite des épreuves de connaissances générales et professionnelles en apprentissage pour autant que le plan de formation le permette.

La personne est admissible en première année de la formation de chef d'entreprise. Elle n'est admise en deuxième année qu'après avoir réussi l'épreuve pratique de fin de formation en apprentissage.

Les titulaires d'un certificat d'enseignement secondaire inférieur de l'enseignement professionnel délivré avant 1998 sont considérés comme répondant aux conditions d'admission.

CONDITIONS D'ADMISSION À L'ANNÉE PRÉPARATOIRE :

Si vous avez plus de 18 ans et que vous souhaitez entamer cette formation sans avoir ni expérience professionnelle dans ce métier, ni étude

suivie dans la profession, votre formation comprendra une année préparatoire.

EN FIN DE FORMATION

UN TREMPLIN POUR L'EMPLOI :

L'apprenant qui satisfait aux épreuves de fin de formation obtient un Diplôme de formation de Chef d'entreprise, homologué par la Communauté française et satisfaisant aux conditions définies dans les lois d'accès aux professions. Il se voit également décerner un certificat de connaissances de base en gestion.

VENDEUR EN BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET PLATS PRÉPARÉS À EMPORTER - PRÉPARATEUR EN BOUCHERIE DE DÉTAIL PRODUITS FRAIS

LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

Se former principalement par la pratique, c'est ça l'apprentissage ! C'est la formule idéale pour se former à un métier (dès 15 ou 16 ans selon les formations). L'apprentissage est une formation en alternance. Un ou deux jours par semaine, vous suivez des cours généraux et professionnels dans l'un des Centres de l'IFAPME. Les formateurs sont des pros en activité dans leur discipline. Le reste de la semaine, vous apprenez votre métier en vous formant au sein d'une entreprise, épaulé par un patron-formateur (dans le cadre d'un contrat d'apprentissage). Durée de la formation en apprentissage au métier de « Vendeur en boucherie, charc. et plats prép. à emporter - Prép. en boucherie dét. prod. frais » : 3 ans

UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE EN ENTREPRISE

Avant toute chose, vous devez conclure et signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise ou un patron. Un conseiller en formation (délégué à la tutelle) vous informera sur les démarches à effectuer. Il établira avec vous un plan de formation et vous accompagnera ensuite dans vos relations avec votre tuteur en entreprise. Il y a un (ou plusieurs) Services régionaux de l'IFAPME près de chez vous. Vous êtes rémunéré durant votre formation. Dans le cadre d'un Contrat d'apprentissage, vous recevez une allocation mensuelle qui évolue chaque année. Vous bénéficiez également d'un pécule de vacances

DES COURS EN CENTRE DE FORMATION

Où suivre les cours ?

- à Charleroi : Centre IFAPME de Charleroi
- à Mons : Centre IFAPME MBC - Mons
- à Villers-le-Bouillet : Centre IFAPME Huy-Waremme (Formation PME)

LE PROGRAMME DES COURS :

Cours professionnels :

- 1ère apprentissage
- A13/1 S'INITIER AU METIER DE PREPARATEUR VENDEUR (20h)
- A13/1 REALISER DES PRODUITS DE BOUCHERIE (56h)
- A13/1 PREPARER A LA VENTE DES PROD. DE BOUCHERIE (40h)
- A13/1 ASSURER L'ENTRETIEN, LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTIION (20h)
- A13/1 VENDRE DES PROD. DE BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET DES PLATS PREPARES (44h)
- 2ème apprentissage
- A13/2 EVALUATION (8h)
- 3ème apprentissage
- A13/3 MAITRISER LE COMMERCE DE PRODUITS FRAIS (92h)
- A13/3 S'INITIER A LA SPECIALITE DE DETAILLANT (16h)
- A13/3 SUIVI DU TRAVAIL DE FIN DE FORMATION (12h)

Cours de connaissance générale : français, mathématique, commerce,

droit, monde contemporain

HORAIRE DES COURS :

Les cours se donnent en journée et/ou en soirée (de 1 à 2 jours par semaine) en alternance avec l'apprentissage en entreprise (de 3 à 4 jours par semaine).

CONDITIONS D'ADMISSION :

Il faut avoir satisfait à l'obligation scolaire à temps plein, c'est-à-dire avoir 15 ans accomplis, suivi une 2e année secondaire générale ou technique. S'il s'agit d'une 2ème professionnelle, elle doit être réussie. Si ces conditions ne sont pas remplies, avoir suivi les cours jusqu'à 16 ans et satisfaire à l'examen d'admission organisé par l'IFAPME. En fin de formation

UN TREMPLIN POUR L'EMPLOI :

A l'issue de l'apprentissage, l'apprenti obtient un certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française qui permet, entre autres, d'accéder à la formation de chef d'entreprise de l'IFAPME.

DÉBOUCHÉS :

Les titulaires d'un certificat d'apprentissage de détaillant / détaillante en produits frais pourront trouver un emploi de salarié comme vendeur / vendeuse qualifié(e) dans le secteur du commerce de détail ou de la grande distribution. Ils/ elles auront aussi la possibilité de poursuivre leur parcours de gestionnaire en formation Chef d'Entreprise. Avec cette formation, l'IFAPME répond également aux aspirations des candidat(e)s qui, tout en privilégiant une carrière intéressante dans le commerce ou la distribution, veulent s'assurer la garantie d'un emploi durable. Le secteur de la boucherie est en pénurie de main d'œuvre et les entreprises sont à la recherche de candidats qualifiés.

DEVENIR BOUCHER- CHARCUTIER ?

A L'I.T.C.A. BIEN SÛR !

L'I.T.C.A. (Institut des Techniques et Commerces Agro-Alimentaires) de Suarlée propose une formation d'excellence en boucherie-charcuterie depuis plus de cinquante ans. Forte de son expertise dans le domaine et de son travail en sous-traitance pour des indépendants, l'école offre aux élèves un enseignement proche de la réalité du terrain. Les étudiants travaillent avec de matières premières de première qualité. L'établissement dispose d'un magasin pédagogique où les élèves vendent les produits fabriqués en ateliers et s'essayent aux techniques de vente. Les ateliers sont équipés d'un matériel moderne et sont aux normes H.A.C.C.P. et A.F.S.C.A. L'I.T.C.A. accueille des étudiants dès la 3ème année qualifiante. Elle propose un enseignement de plein exercice ou une formation en alternance (C.E.F.A.). L'élève suivra les cours de boucherie, charcuterie, salaisons, technologies pour la moitié de son horaire et les cours généraux pour l'autre moitié. Afin que chaque élève puisse bénéficier d'une attention particulière du professeur, les cours pratiques se donnent par groupes de maximum dix élèves. Dès la 5ème, ces derniers suivront des stages en entreprise. Au terme de la sixième année, l'étudiant recevra une qualification professionnelle, une attestation de gestion et un diplôme de sixième année. L'école propose également une 7ème année dans la continuité des études de boucher-charcutier : 7ème traiteur ou 7ème patron boucher-charcutier. L'élève peut alors acquérir une qualification supplémentaire et son C.E.S.S.

Nos coordonnées : I.T.C.A. Suarlée

Chaussée de Nivelles, 204 - 5020 SUARLEE

Téléphone : 081/56.90.64 - Fax : 081/56.90.83

Mail : info@itca.be - Site : www.itca.be