

# Chef/fe d'exploitation économie carnée BF

## calculer, commander, surveiller, former, instruire, assembler

Les établissements spécialisés dans la viande, parfois appelés boucheries, doivent être gérés avec soin afin de disposer de suffisamment de produits carnés. Il en va de même pour les entreprises artisanales ou industrielles de production de viande.

C'est pourquoi, il y a les chefs et cheffes d'exploitation économie carnée. Ils veillent à ce que, selon les offres des différents fournisseurs, suffisamment de viande crue soit livrée, ils veillent à ce que la production de viande, de charcuterie et de produits de salaisons puisse se dérouler de manière irréprochable et dans le

respect des règles d'hygiène. Ils encadrent les collaborateurs, forment les apprentis et effectuent des contrôles de qualité.

Les chefs et cheffes d'exploitation économie carnée composent un assortiment attractif de produits carnés et s'orientent toujours vers ce qui est volontiers demandé ou ce qui est tendance. De plus, ils organisent des services traiteurs, veillent à ce que les steaks, les produits de salaisons, les saucisses ou les amuse-bouches soient correctement emballés et livrés à temps.



### Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le chef d'exploitation économie carnée puisse présenter la marchandise dans le magasin de manière fraîche et attrayante, il compare différentes vitrines de présentation réfrigérées qui sont disponibles à la vente.
- ▶ Afin que les produits carnés restent frais et puissent être proposés dans un état irréprochable, la cheffe d'exploitation économie carnée s'occupe de leur stockage dans les règles de l'art.
- ▶ Afin que suffisamment de charcuterie soit disponible à temps pour un grand service traiteur, le chef d'exploitation économie carnée coordonne le travail et donne un coup de main ici et là.
- ▶ Afin qu'il y ait suffisamment de produits carnés à vendre, la cheffe d'exploitation économie carnée calcule les matières premières qui doivent être livrées et procède aux achats.

### Les faits

**Admission** En passant l'examen:  
a) Boucher/-ère-charcutier/-ière CFC, gestionnaire du commerce de détail CFC – économie carnée, technologue en denrées alimentaires CFC ou titre équivalent et;  
b) 3 ans d'activité professionnelle dans l'économie carnée et avoir réussi le cours de formateur, ainsi que;  
c) les modules requis ou des diplômes équivalents.

**Formation** 2 ans de formation continue modulaire en cours d'emploi. Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

**Les aspects positifs** Si on aime soi-même manger de la viande, de la charcuterie et des produits de salaisons, on trouve un domaine d'activité varié en tant que chef et cheffe

d'exploitation économie carnée. À cela s'ajoute le fait que les professionnels ont de bonnes chances sur le marché du travail.

**Les aspects négatifs** Certes, de plus en plus d'imitations de produits carnés à base de plantes sont développés, mais ceux qui proposent de la vraie viande vendent des animaux abattus.

**Bon à savoir** Les chefs et cheffes d'exploitation économie carnée travaillent souvent comme directeurs de filiales de magasins spécialisés en viande et sont ainsi en contact avec la clientèle. Cela leur permet de connaître les souhaits des clients et d'adapter l'assortiment en conséquence. Dans les grandes boucheries ou chez les grands distributeurs, le travail quotidien se déroule plutôt en arrière-plan.

### Profil requis

	avantageux	important	très important
attitude confiante	■		
bon sens du goût, sens des nombres	■	■	
constitution robuste	■	■	
créativité	■	■	
intérêt pour l'alimentation, talents organisationnels	■	■	■
intérêt pour le contact avec le client, capacité à travailler en équipe	■	■	■
qualités de dirigeant, habileté manuelle	■	■	■
sens de l'esthétique	■		
sens des responsabilités	■	■	
sensibilisation à l'hygiène, conscience de la qualité	■	■	■

### Plans de carrière

Ingénieur/e HES en technologie alimentaire (Bachelor)
Technicien/ne ES en agroalimentaire (diplôme fédéral)
Boucher/-ère-charcutier/-ière maître/sse DF, technologue en denrées alimentaires DF (diplôme fédéral)
<b>Chef/fe d'exploitation économie carnée BF</b>
Boucher/-ère-charcutier/-ière CFC ou autre formation de base pertinente (voir admission)