

# Boucher - Charcutier

Formation en apprentissage 2018 - 2019 (3 ans)

Le boucher-charcutier achète son bétail sur pied ou en carcasse. Il effectue des opérations de transformations sur le bétail : il découpe, désosse, dégraisse, dénerve et pare la viande pour la transformer en morceaux qu'il présentera à sa clientèle.

La spécialité du boucher-charcutier est la confection de préparations à base de viandes, de volailles, de gelée, ... (Ex. : saucissons, pâtés, rillettes, ...)

En outre, il vend, écoute et conseille sa clientèle sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner.



Dès 15 ans !

Accumulez un maximum d'expérience !

Cette formation est destinée aux jeunes de minimum 15 ans qui ont suivi au moins les deux premières années de l'enseignement secondaire, et qui désirent apprendre un métier par le biais de l'alternance (pratique en entreprise/cours dans un Centre IFAPME).

Si le jeune n'a pas suivi 2 années de l'enseignement secondaire, il pourra tout de même intégrer la formation mais aura l'obligation de suivre des cours préparatoires à l'enseignement en apprentissage.

Le diplôme

Une fois votre formation réussie, vous recevez un Certificat d'apprentissage qui prouve la maîtrise du métier.

Il vous permet aussi d'accéder à la formation de Chef d'entreprise pour devenir indépendant.



**C'est une formation en alternance :** votre apprentissage se fait en parallèle dans une entreprise agréé par l'IFAPME et dans notre centre de formation.

- **3 ou 4 jours par semaine**, vous apprenez votre **métier** en vous formant sur le terrain au sein d'une entreprise.
- **1 ou 2 jours par semaine**, vous suivez des **cours** dans l'un des Centres de formation IFAPME\*.

Formez-vous tout en étant rémunéré !

Lorsque vous vous formez en alternance, vous recevez une rémunération sous forme de rétribution mensuelle :

[www.ifapme.be/allocations](http://www.ifapme.be/allocations)

Celle-ci évolue au fil de votre formation. **C'est un pas important vers l'autonomie et l'indépendance financière !**

## Ton investissement ...

Une formation en alternance demande

- ⇒ Motivation
- ⇒ Travail
- ⇒ Dynamisme



INTERESSE( E ) ?

Renseignements :

**Centre IFAPME de Perwez\***

Rue des Dizeaux, 6 - 1360 PERWEZ  
Tel. : 081/39.15.00  
Mail : [centre.perwez@ifapme.be](mailto:centre.perwez@ifapme.be)  
[www.centrenbw.ifapme.be](http://www.centrenbw.ifapme.be)



# Boucher - Charcutier

## Signer un contrat d'apprentissage ...

Une fois que l'apprenant s'est décidé pour un métier ....

1. L'apprenant prend contact avec un Référent IFAPME qui fixera un rendez-vous afin de conclure le contrat.
2. Le Référent IFAPME confirmera l'inscription de l'apprenant au Centre de formation.

## Renseignements et inscriptions

Sur rendez-vous avec un Référent IFAPME (de la région du patron) :

### Référents IFAPME

BRUXELLES	02 / 370.60.40
CHARLEROI	071 / 27.02.00
DINANT	082 / 21.38.21
HUY	085 / 27.42.42
LIEGE	04 / 229.70.70
LUXEMBOURG	061 / 23.95.01
MONS	065 / 39.88.40
NAMUR	081 / 71.60.60
TOURNAI	069 / 45.22.40
VERVIERS	087 / 32.40.40
WAVRE	010 / 42.02.02

## Programme des cours professionnels

### 1ère apprentissage :

- Préparer le dépiéçage et le désossage du bœuf 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 apprentissage :

- Désosser et parer le bœuf 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



### 3ème apprentissage :

- Effectuer la découpe du quartier arrière (bœuf, 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 »

## Les cours de connaissances générales

- Français
- Mathématiques
- Droit
- Commerce
- Monde contemporain et humain



Découvrez l'ensemble de nos sections en consultant:

[www.centrenbw.ifapme.be](http://www.centrenbw.ifapme.be)

[www.ifapme.be](http://www.ifapme.be)

