



Boucher-charcutier

HORECA



TU AIMERAS :

- Acheter les viandes et les produits auxiliaires
- Trier, entreposer
- Planifier et organiser
- Découper et désosser
- Maîtriser la transformation de la viande
- Préparer et fabriquer la charcuterie et les spécialités charcutières
- Maîtriser des techniques de cuisson, fumage, saumure ou salaison
- Préparer à la vente et servir
- Nettoyer et désinfecter



SAVOIR-ÊTRE :

- Résistance
- Habilité
- Méticulosité
- Rigueur sur l'hygiène
- Précision



**BREF, TU N'AS PAS
PEUR DE TE DÉCARCASSER
POUR TES CLIENTS !**

••••

Avec une formation dans ce domaine, tu pourras travailler dans le commerce de détail en boucherie, dans la grande distribution, dans l'industrie agroalimentaire...



Les établissements organisant les options et formations en lien avec ce métier :

CEFA Libramont
IFAPME Libramont
nstitut Technique Centre Ardenne de Libramont