

Cheffe d'exploitation économie carnée BF

Chef d'exploitation économie carnée BF

Alimentation

En tant que cheffe ou chef d'exploitation économie carnée, vous gérez une entreprise ou une branche de production de la transformation de viande. Vous planifiez et pilotez la production, vous assurez de la qualité et de l'hygiène et dirigez des collaborateurs.

Tâches

Planification et pilotage de la production de produits carnés

- Déterminer les besoins en viande non transformée et effectuer des commandes
- Comparer les offres d'approvisionnement et planifier la production de produits carnés
- Surveiller la fabrication des charcuteries et des salaisons
- Mettre sur pied l'infrastructure nécessaire
- En fonction de l'entreprise, contribuer à la transformation

Garantie de la qualité et de l'hygiène

- Respecter les prescriptions d'hygiène et contrôler leur mise en œuvre
- Effectuer des contrôles de qualité
- Assurer l'emballage, la déclaration et le stockage des produits dans les règles de l'art

Commercialisation et développement de l'offre

- Composer l'assortiment pour la vente
- Planifier les mesures de marketing
- Organiser les services de restauration
- Relever et évaluer les réactions des clients
- Observer et prendre en compte les tendances de consommation

Gestion et formation d'équipes

- Former, engager et diriger les collaborateurs
- Former les apprentis

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef d'exploitation économie carnée, vous trouvez des emplois à une position dirigeante dans des boucheries, chez de grands distributeurs et au sein d'entreprises industrielles.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Capacité à supporter la vue du sang
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité d'adaptation à l'évolution technologique
- Sens commercial
- Capacité de planification et d'organisation
- Sens de l'hygiène et de la propreté

Intérêts

- Diriger et assumer des responsabilités
- Avoir des contacts avec d'autres personnes
- Travailler avec des produits alimentaires
- Planifier, organiser

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher

<https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128485>

Durée

2 ans

Conditions d'admission

Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2191>

Titre obtenu

Brevet fédéral de cheffe ou de chef d'exploitation économie carnée

Formations continues

Cours

Cours de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS) ↗

<https://shop.e-guma.ch/abzspiez/fr/events>

Diplôme fédéral

Maître boucher/ère-charcutier/ère DF

Technologue en denrées alimentaires DF

Écoles supérieures

Technicien-ne ES en agroalimentaire

Hautes écoles spécialisées

Bachelor of Science en **sciences alimentaires**

<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires>

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles spécialisées.

Professions voisines

Profession

**Technologue en denrées
alimentaires BF**

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/technologie-en-denrees-alimentaires-bf>

Profession

Technologue du lait BF

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/technologie-du-lait-bf>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.19.0

Liens utiles

Union professionnelle suisse de la viande (UPSV)

<https://www.upsv.ch/>

Bases légales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21841?lang=de>