



# BOUCHERIE - CHARCUTERIE ET PLATS PRÉPARÉS



## PRÉSENTATION

**En tant que préparateur-vendeur en boucherie et charcuterie, tu devras :**

- Exposer les marchandises de façon attractive pour ensuite les vendre
- Accueillir le client et le conseiller sur les produits, leur provenance et la façon de les cuisiner
- Maîtriser les gestes techniques spécifiques aux produits : découpe et conditionnement
- Appliquer les règles de conservation et de stockage des produits vendus
- Participer à l'entretien du magasin (rangement des réserves)
- Etablir les commandes de réapprovisionnement
- Peser et emballer les marchandises
- Gérer les différentes phases de l'acte de vente en ayant une bonne connaissance de la marchandise et de la surface commerciale
- Connaître les prix, les coûts et les marges

## DÉBOUCHÉS

**Au terme de ta formation, tu pourras travailler :**

- Dans la grande distribution
- Dans le commerce de détail
- Te perfectionner dans une technique propre à la vente ou à la boucherie-charcuterie

## QUALITÉS

**Pour être préparateur-vendeur en boucherie, tu dois :**

- Etre respectueux des règles d'hygiène et de sécurité
- Etre résistant physiquement et prudent
- T'exprimer clairement, poliment et calmement



## ENSEIGNEMENT

**Type d'établissement :**

Pas d'établissements à Bruxelles

**Niveau d'études :**

3<sup>ème</sup> degré du secondaire  
5-6P (Boucher-Charcutier)

**Durée :** 2 ans

**Horaire :**

Toujours en journée  
(min.28p/semaine)

## CEFA

**Type d'établissement :**

CEFA

**Niveau d'études :**

Article 45 (Préparateur en boucherie)  
Article 49 (Boucher-charcutier)

**Durée :** 2 ans

**Horaire :** Cours en journée (1 à 2 jours)  
en alternance avec apprentissage en  
entreprise (3 à 4 jours)

## FORMATION PME

**Type d'établissement :**

efp

**Niveau d'études :** Apprentissage  
dès 15 ans

**Durée :** 3 ans

**Horaire :**

Cours en journée (1 à 2 jours) en  
alternance avec l'apprentissage  
en entreprise (3 à 4 jours)