

## **Boucher.ère - Charcutier.ère**

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Alimentation](#)
- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Alternance

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Il s'agit d'une formation polyvalente qui te permettra d'acquérir les bases pour ensuite pouvoir entrer soit dans une entreprise indépendante traitant de la boucherie et de la charcuterie (commerçant boucher par exemple), soit dans une entreprise industrielle ou encore dans la grande distribution.

Au cours de cette formation, tu apprendras :

- Les techniques de découpe des viandes et des volailles
- À sélectionner la marchandise que tu vas travailler
- À réaliser des recettes de spécialités régionales et à élaborer de nouveaux assemblages culinaires
- À respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et la sécurité sanitaire des produits
- À traiter, conserver et vendre tes produits

### **Les métiers**

[Boucher.ère - Charcutier.ère](#)

### **Les écoles**

[CEFA ITCFCA Libramont](#)

[Institut Technique de la Communauté française Centre Ardenne \(Libramont\)](#)

Mis à jour le:

25/11/2019