

Boucher.ère - Charcutier.ère

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Alimentation](#)

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

Tu as envie de :

- Acheter les viandes et les produits auxiliaires
- Trier, entreposer
- Planifier et organiser
- Découper et désosser
- Préparer et fabriquer la charcuterie et les spécialités charcutières
- Conserver
- Préparer à la vente et servir
- Nettoyer et désinfecter

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 savoir-être :

- Résistance
- Habileté
- Rigueur sur l'hygiène
- Précision

Les options

[Boucher.ère - Charcutier.ère](#)

Les écoles

[CEFA ITCFCA Libramont](#)

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

Mis à jour le:

20/07/2021