



Portraits de quatre apprenti(e)s



Nom, Prénom : Berset Angélique

Age : 17 ans

Domicile : Autigny

Entreprise : Boucherie Yerly

Type de formation : Commercialisation

Année d'apprentissage : 2^{ème} année

Ta spécialité de la boucherie-charcuterie préférée ?

La spécialité de notre boucherie que j'aime particulièrement, élaborer et manger, est le steak tartare. Notre produit me plaît beaucoup et je ne perds pas une occasion de le comparer avec ceux de boucheries voisines et ainsi de pouvoir se mesurer avec la concurrence. Par la même occasion j'entraîne mes connaissances gustatives et reconnais les produits de nos concurrents, qui nous poussent à améliorer continuellement notre production.

Qu'est-ce qui te plaît dans ton métier ?

La diversité du travail. On touche à beaucoup de choses dans une journée. J'apprécie tout particulièrement le travail dans la cadre d'une petite équipe, où j'ai la satisfaction de pouvoir participer à la préparation et à la mise en place de la viande ainsi qu'à sa vente. Avoir le contact avec la clientèle est pour moi le point fort de mon activité, car il s'agit, à ce moment-là, de me présenter de la meilleures des façons possible et cet instant de rencontre me permet de mesurer la satisfaction des clients, et par là même d'évaluer la qualité de mon travail.

Pourquoi as-tu choisi cette voie de l'apprentissage ?

Dès mon enfance, j'ai eu l'occasion de voir mon oncle travailler dans cette profession. Plus tard, durant ma scolarité, j'ai eu la chance de participer chaque année, avec mes parents, à la préparation de la viande d'une



demi-génisse que nous achetions pour notre consommation. Je me suis tout de suite mise à préparer la viande pour la congélation et c'est comme cela que j'ai pris goût à cette profession. De plus, je pense que dans le domaine des métiers de bouche, je devrais toujours trouver du travail car il s'agit d'une activité qui gardera toujours un besoin considérable en main d'œuvre hautement qualifié.

Quels sont tes projets d'avenir ?

Je pense plus tard aller travailler dans un centre commercial mais toujours dans le domaine de la boucherie afin de devenir peut-être chef d'un secteur de commercialisation de détail en viande auprès de la clientèle privée. Je n'exclus également pas de m'intéresser au domaine de la cuisine. Cela me permettrait encore de renforcer mon bagage professionnel et de pouvoir, de manière encore plus compétente, conseiller la clientèle quant aux multiples possibilités d'apprêter les viandes de manière optimale.

Avoir une boucherie plus tard ?

Il est encore bien tôt pour se fixer un tel objectif. Toutefois, on ne sait pas quelles opportunités peuvent nous réserver la vie. Cela pourrait se faire en partenariat avec d'autres professionnels de la viande, qui sait ?

Un(e) de tes ami(e)s hésite à se lancer dans la profession. Pour le / la convaincre, tu lui expliques que ton métier est le meilleur du monde parce que.....

Je lui dis que :

- c'est un noble métier que de préparer des denrées alimentaires pour nourrir nos congénères ;
- tu travailles à l'abri des intempéries et dans un domaine où l'hygiène est le maître mot aussi bien pour la matière première que tu élabores que pour ta personne ;
- non seulement tu vas vendre des denrées alimentaires mais tu vas également générer du plaisir chez le consommateur et ainsi en retirer une grande satisfaction de jour en jour, qui sera le moteur de ton engagement dans ta profession ;
- tu ne seras jamais sans travail dans ce domaine de compétences et les compétences acquises pourront facilement être transférées dans d'autres domaines de l'alimentaire ;
- la profession offre, suite à l'apprentissage, plusieurs possibilités de perfectionnements professionnels soit en pratiques bouchères ou dans des écoles supérieures. Ceci pouvant te permettre de devenir patron ou encore cadre dans une boucherie de type industrielle.



Nom, prénom : Beqa Albion

Age : 19

Domicile : Courtaman

Entreprise : Micarna SA, Courtepin

Type de formation : Transformation

Année d'apprentissage : 3^{ème}



Ta spécialité de boucherie-charcuterie préférée ?

Un bon rôti de veau ou de bœuf, étant donné que je ne mange pas de porc.

Qu'est-ce qui te plaît dans ton métier

C'est un travail très varié, avec beaucoup d'aspects différents, on ne s'ennuie jamais.

Pourquoi as-tu choisi la voie de l'apprentissage ?

Peu de personnes font ce travail actuellement, ce le rend plus attractif à mes yeux. Je peux aussi appliquer ce que

j'apprends durant ma formation pour aider à cuisiner à la maison.

Quels sont tes projets d'avenir ? Mon objectif principal est de terminer mon apprentissage.

Imagine : C'est fait ! Aujourd'hui, tu ouvres ta propre boucherie-charcuterie ! A quoi ressemble-t-elle ?

J'apporterais plein de spécialités issues de ma culture, ainsi que de la tradition suisse. Cela serait sûrement un beau mélange.

Un(e) de tes ami(e)s hésite à se lancer dans la profession. Pour le / la convaincre, tu lui expliques que ton métier est le meilleur du monde parce que.....

- Les tâches sont très variées
- C'est un métier physique. Si tu aimes cela, c'est idéal
- Tu apprends beaucoup de choses qui sont également utiles dans la vie privée (cuisiner, désosser).
Tout le monde va t'envier si tu leur mitonnes un plat « tip top ».



Nom, prénom : Riedo Patrick

Age : 19 ans

Domicile : Guin

Entreprise : Micarna SA

Type de formation : Transformation

Année d'apprentissage : 3^{ème}

Ta spécialité de boucherie-charcuterie préférée ?

J'aime bien la fabrication de saucisses, car cela demande un important travail d'équipe et permet d'apprendre beaucoup de choses sur les produits. J'aime aussi le désossage de veaux.



Qu'est-ce qui te plaît dans ton métier ?

Il est vrai que le travail est très varié et que l'on a toujours à faire. Mais c'est aussi l'important travail d'équipe qui me plaît beaucoup. En outre, je trouve les flux de production des différents produits m'intéressent. Et puis on est toujours un peu fier de son produit fini lorsqu'il est exposé sur un plateau ou dans le magasin.

Pourquoi as-tu choisi la voie de l'apprentissage ?

Parce que les produits carnés m'ont toujours intéressé. J'ai tout d'abord effectué un stage d'essai de vendeur et de technologue du lait, mais tous deux n'étaient pas aussi variés que le métier de boucher-charcutier. J'ai pu faire un nouveau stage chez Micarna peu après avoir déposé ma candidature, et j'ai obtenu une place d'apprentissage. J'ai choisi de devenir boucher-charcutier car très peu de métiers sont aussi diversifiés. En outre, je voulais venir chez Micarna pour pouvoir améliorer mon français, ce qui me réussit assez bien jusqu'à présent.

Quels sont tes projets d'avenir ?

Je ne suis pas très attiré par une maturité professionnelle. Je souhaite aller en Amérique afin d'améliorer mon anglais et y travailler. Ou alors faire un deuxième apprentissage comme technologue alimentaire.



Imagine : C'est fait ! Aujourd'hui, tu ouvres ta propre boucherie-charcuterie ! A quoi ressemble-t-elle ?

Je ne me vois pas ouvrir ma propre boucherie-charcuterie un jour, car je devrais selon moi faire face à trop de concurrence et de pression de la part des grands distributeurs. Mais j'imagine que je me spécialiserais dans la viande rassie sur l'os ou le bœuf US, car je pense que cela marcherait bien en Suisse. Ou alors je me tournerais vers la gastronomie, avec un steakhouse à côté de mon magasin. Sans oublier les spécialités régionales, bien sûr.

Un(e) de tes ami(e)s hésite à se lancer dans la profession. Pour le / la convaincre, tu lui expliques que ton métier est le meilleur du monde parce que.....

- On a toujours besoin d'un boucher-charcutier
- Bonnes possibilités de formation continue ou de deuxième apprentissage
- On fait beaucoup de nouvelles connaissances

Nom, prénom : Jacquat Thibaud

Age : 16 ans

Domicile : Châtillon

Entreprise : Boucherie Droux & Fils

Type de formation : Production

Année d'apprentissage : 1^{ère} année

Ta spécialité de boucherie-charcuterie préféré ?

Fabrication de saucisse crue.

Qu'est ce qui te plaît dans ton métier ?

J'aime beaucoup la création et la transformation. Partir de la bête, puis faire le désossage, pour obtenir un produit fini sous forme de charcuterie ou de viande fraîche.



Pourquoi as-tu choisi la voie de l'apprentissage ?

Parce que j'ai trouvé un métier qui me correspond et qui demande une formation à partir d'un apprentissage.



Quels sont tes projets pour l'avenir ?

Obtenir mon CFC puis aller apprendre l'allemand en suisse alémanique. Et peut-être ouvrir ma propre boucherie plus tard.

Imagine : C'est fait ! Aujourd'hui, tu ouvres ta propre boucherie-charcuterie ! A quoi ressemble-t-elle ?

Si j'ouvre ma boucherie-charcuterie, le laboratoire serait optimisé au maximum. Elle serait équipée. Le magasin serait classique, spacieux, chaleureux et très branché sur l'artisanat.

Un(e) de tes ami(e)s hésite à se lancer dans la profession. Pour le/la convaincre, tu lui expliques que tin métier est le meilleur du monde parce que...

Le métier de boucher-charcutier est très varié, on peut passer de l'abattage au désossage pour partir sur de la transformation et pour terminer à la commercialisation. On a beaucoup de voies, et par la suite, on peut faire des brevets, des maîtrises... Ce métier est aussi très créatif.
