

# La Feuille

de l'Association  
des Maîtres Bouchers-  
Charcutiers du  
Canton de Fribourg



## Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes  
des Kantons Freiburg

### SOMMAIRE

<i>Le petit mot du Président</i>	1
<i>Portrait de quatre apprentis</i>	2
<i>Focus Formation</i>	4
<i>Rubrique people</i>	6
<i>Concours des apprentis à Charolles (F)</i>	7
<i>CONTACTS</i>	8

### INHALTSVERZEICHNIS

<i>Das Wort des Präsidenten</i>	1
<i>Abbild vier Lernenden</i>	3
<i>Die Berufsbildung im Fokus</i>	4-5
<i>People</i>	6
<i>Lernenden Wettbewerb in Charolles (F)</i>	7
<i>KONTAKT</i>	8



Au service de l'industrie suisse de la viande

**CENTRAVO**  
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

**GZM**

**swiss nutri Valor**

Entreprises du groupe CENTRAVO  
[www.centravo.ch](http://www.centravo.ch)

## SPÉCIAL FORMATION SPEZIALAUSGABE ZUR BERUFSBILDUNG

### Le petit mot du Président

Chers jeunes,

### BOUCHER-CHARCUTIER... QUELLE BONNE IDEE !

C'est avec ce slogan que nous désirons vous présenter notre beau métier.

Vous avez toutes les cartes en main pour dessiner ce que sera votre futur, mais vous allez devoir faire des choix! Penser le pour, le contre, les avantages comme les désavantages! Certes, des contres et des désavantages, on en a aussi dans notre métier. Mais des pour et des avantages, bien plus que ce que vous imaginez! Par exemple? Trouver un travail après votre apprentissage est gage d'un avenir bien plus serein que pour d'autres professions. Être au contact de la clientèle est un enrichissement humain inestimable. Ou encore vos ambitions futures, qui pourront aisément vous amener à ouvrir votre propre entreprise.



Je vous encourage à sortir du carcan des métiers à la mode pour entrer dans celui de l'artisanat, où le geste manuel et le savoir-faire comptent encore afin de transformer une matière noble pour le plus grand plaisir de vos futur(e)s client(e)s. Être boucher-charcutier, c'est avoir de l'or dans les mains et un avenir pour demain.

Les Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois vous souhaitent beaucoup de plaisir en visitant le salon START! Forum des métiers, et tous se tiennent à votre disposition pour un stage de découverte ou d'initiation afin de vous présenter ce merveilleux métier!

Liebe Jugendliche,

### FLEISCHFACHMANN UND FLEISCHFACHFRAU... WAS FÜR EINE GUTE IDEE!

Mit diesem Slogan möchten wir Euch unseren schönen Beruf vorstellen.

Ihr habt all eure Karten selbst in der Hand um Eure Zukunft selber zu gestalten, aber Ihr werdet Entscheidungen treffen müssen! Pro und Kontra, Vor- und

Nachteile gegeneinander abwägen. Natürlich gibt es in unserem Beruf auch Nachteile und Kontras. Aber Pros und Vorteile gibt es viel mehr als Ihr euch jetzt vielleicht vorstellen könnt! Zum Beispiel? Einen Arbeitsplatz nach Eurer Lehre zu finden bedeutet eine viel sicherere Zukunft als in vielen anderen Berufen. Es ist eine unschätzbare Bereicherung in Kontakt mit der Kundschaft zu stehen. Euer Zukunftsehrgeiz kann euch in diesem Beruf mühelos dazu bringen, ein eigenes Geschäft zu eröffnen.

Ich möchte Euch ermutigen, aus dem Pranger der modischen Berufe heraus zu kommen und stattdessen in die Welt des Handwerks und der manuellen Handgriffe einzutreten, wo das Können ausschlaggebend ist, um eine noble Materie zum grössten Vergnügen Eurer zukünftigen Kunden zu verarbeiten. Fleischfachmann und Fleischfachfrau zu sein bedeutet, Gold in den Händen und eine Zukunft für morgen zu haben. Die Metzgermeister des Kantons Freiburg wünschen Euch viel Vergnügen beim Besuch der Berufsmesse START! und stehen Euch sehr gerne zur Verfügung für eine Schnupperlehre, damit wir Euch diesen wunderbaren Beruf näher bringen können!

**Gérard Verly**  
Président de l'Association  
des Maîtres Bouchers-Charcutiers  
du canton de Fribourg

**Gérard Verly**  
Präsident des Fleischfachverbandes  
des Kantons Freiburg

**Emmental**  
**REBER**



Reber, Ernst Sutter AG  
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.  
[www.reber-fleischwaren.ch](http://www.reber-fleischwaren.ch)

# Thibaud Jacquat

16 ans, Châtillon

ENTREPRISE

Boucherie Droux & Fils,  
Estavayer-le-Lac

TYPE DE FORMATION

Production

ANNÉE D'APPRENTISSAGE

1<sup>ère</sup> année

**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.



# Angélique Berset

17 ans, Autigny

ENTREPRISE

Boucherie Yerly, Cottens

Commercialisation

ANNÉE D'APPRENTISSAGE

2<sup>ème</sup> année

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

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. 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 qualifiée.

**Un(e) de tes ami(e)s hésite à se lancer dans la profession.  
Que lui dis-tu pour le / la convaincre que ton métier est le meilleur du monde?**

- C'est un métier noble;
- Tu travailles à l'abri des intempéries et dans un domaine où l'hygiène est le maître mot;
- 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.

# Albion Beqa

19 ans, Courtaman

ENTREPRISE

Micarna SA, Courtepin

TYPE DE FORMATION

Transformation

ANNÉE D'APPRENTISSAGE

3<sup>ème</sup> année

**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 qui 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.

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

J'apporterai 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.  
Que lui dis-tu pour le / la convaincre que ton métier est le meilleur du monde?**

- Les tâches sont très variées;
- Si tu aimes les métiers physiques, 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 mittones un plat «tip top».

# Patrick Riedo

19 ans, Guin

ENTREPRISE

Micarna SA

TYPE DE FORMATION

Transformation

ANNÉE D'APPRENTISSAGE

3<sup>ème</sup> année

**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 intéressants. Et puis on est toujours un



Interviews complètes en français



Komplette Interviews auf Deutsch



[www.bouchers-fribourgeois.ch](http://www.bouchers-fribourgeois.ch)

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 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 souhaite aller en Amérique afin d'améliorer mon anglais et y travailler. Ou alors faire un deuxième apprentissage comme technologue alimentaire.



## Thibaud Jacquat

Alter: 16 - Wohnort: Châtillon

UNTERNEHMEN	Metzgerei Droux & Fils, Estavayer-le-Lac
AUSBILDUNG	Fleischfachmann, Fleischgewinnung
LEHRJAHR	1. Lehrjahr

### Was gefällt dir an deinem Beruf?

Ich mag die Gewinnung und die Verarbeitung sehr. Vom Tier ausgehen und dann ausbeinen um schliesslich ein Endprodukt in Form von Wurstwaren oder Frischfleisch zu erzeugen.

### Was sind deine Pläne für die Zukunft?

Mein EFZ erarbeiten und dann in die deutsche Schweiz gehen um die Sprache zu lernen. Vielleicht werde ich später auch meine eigene Metzgerei eröffnen.

### Stelle dir vor: Heute hast du es geschafft! Du eröffnest deine eigene Metzgerei! Wie sieht sie aus?

Falls ich einen eigenen Fleischfachbetrieb eröffne, wäre die Produktion auf das Maximum optimiert. Die Metzgerei wäre gut ausgerüstet und der Laden wäre klassisch, geräumig, einladend und auf das Handwerk ausgerichtet.

**Jemand aus deinem Freundeskreis zögert, sich an einen Beruf aus der Fleischbranche zu wagen. Um ihn zu überzeugen, erklärst du ihm, dass dein Beruf der schönste der Welt ist, weil...**  
der Beruf des Fleischfachmannes sehr abwechslungsreich ist, man kann von der Schlachtung über das Ausbeinen und die Verarbeitung zu Veredelung gehen. Es öffnen sich viele Wege und danach kann.

## Patrick Riedo

Alter: 19 - Wohnort: Düdingen

UNTERNEHMEN	Micarna SA, Courtepin
AUSBILDUNG	Fleischfachmann, Verarbeitung
LEHRJAHR	3. Lehrjahr

### Deine Lieblings-Metzgerspezialität?

Ich arbeite gerne in der Wursterei, weil da sehr viel Teamwork gefragt ist und weil ich sehr viel Neues über die Produkte erfahren kann. Das Ausbeinen von Kälbern mag ich auch sehr.

### Was gefällt dir an deinem Beruf?

Natürlich dass es ein sehr abwechslungsreicher Beruf ist und man immer Arbeit hat. Aber auch dass man sehr viel im Team arbeitet gefällt mir sehr. Mich interessieren die verschiedenen Produktionsflüsse der diversen Produkte. Man ist am Ende auch ein bisschen Stolz auf sein Endprodukt wenn man es z.B. auf Platten oder im Shop sieht.

### Warum hast du dich für diesen Ausbildungsweg entschieden?

Weil mich das Lebensmittel „Fleisch“ schon immer sehr interessiert hat. Es gibt sehr wenig Berufe, die so vielfältig sind wie der Beruf als Fleischfachmann, deshalb habe ich diesen Beruf gewählt. Ausserdem kam ich auch in die

## Angélique Berset

Alter: 17 - Wohnort: Autigny

UNTERNEHMEN	Metzgerei Yerly, Cottens
AUSBILDUNG	Fleischfachfrau, Veredelung
LEHRJAHR	2. Lehrjahr

### Warum hast du dich für diesen Ausbildungsweg entschieden?

Dieser Beruf bietet nach der Lehre viele Weiterbildungs- und Perfektionsmöglichkeiten, sowohl in der Praxis als auch an höheren Fachschulen. Dies öffnet dir die Möglichkeit, dein eigener Chef zu sein oder in einem industriellen Fachbetrieb eine Kaderposition zu besetzen. Zudem denke ich, dass ich im Bereich der Lebensmittelberufe immer Arbeit finden sollte, denn es ist eine Tätigkeit, die immer eine hohe Nachfrage nach gut qualifizierten Arbeitskräften haben wird.

**Jemand aus deinem Freundeskreis zögert, sich an einen Beruf aus der Fleischbranche zu wagen. Um ihn zu überzeugen, erklärst du ihm, dass dein Beruf der schönste der Welt ist, weil...**

Ich sage ihm / ihr, dass:

- es ein nobler Beruf ist;
- du in einem geschützten Raum arbeitest, in einem Bereich wo die Hygiene Vorrang hat;
- du nicht nur Lebensmittel verkaufen wirst, du wirst beim Konsumenten auch Freude hervorrufen, was jeden Tag aufs Neue sehr zufriedenstellend ist und dich zu weiterem Engagement in deinem Beruf antreibt;
- du in dieser Branche nie ohne Arbeit sein wirst und du die angeeigneten Fähigkeiten auch in anderen Lebensmittelberufen einsetzen kannst.



Micarna, weil ich mein Französisch aufbessern wollte, was mir bis jetzt ziemlich gut gelang.

### Was gefällt dir an deinem Beruf?

Das vielseitige Arbeiten, in der Metzgerei gibt es so viele verschiedene Arbeiten, da kann es nie langweilig werden.

### Warum hast du dich für diesen Ausbildungsweg entschieden?

Nicht viele Leute möchten diesen Job ausführen in der heutigen Zeit, das macht den Beruf irgendwie attraktiver. Mit diesem Job kann ich mir auch selbst zu Hause helfen, da in diesem Beruf auch das Kochen gelernt wird.

## Albion Beqa

Alter: 19 - Wohnort: Courtaman

UNTERNEHMEN	Micarna SA, Courtepin
AUSBILDUNG	Fleischfachmann, Verarbeitung
LEHRJAHR	3. Lehrjahr

### Deine Lieblings-Metzgerspezialität?

Ein guter Rinds-oder Kalbsbraten, da ich kein Schweinefleisch esse.

### Stelle dir vor: Heute hast du es geschafft! Du eröffnest deine eigene Metzgerei! Wie sieht sie aus?

Ich würde viele Spezialitäten aus meiner Kultur mitbringen und natürlich auch die Schweizer Tradition beibehalten. Das würde sicher eine gute Mischung geben.

**Jemand aus deinem Freundeskreis zögert, sich an einen Beruf aus der Fleischbranche zu wagen. Um ihn zu überzeugen, erklärst du ihm, dass dein Beruf der schönste der Welt ist, weil...**

- es viel abwechslungsreiche Arbeiten hat
- es ein Kraftaufwendiger Job ist. Wenn du das magst, ist das Ideal.
- du lernst viel, das du auch privat anwenden kannst (ausbeinen, zuschneiden, kochen). Viele Leute würden dich beneiden, wenn du Ihnen ein hervorragendes Gericht auf den Tisch „zauberst“.

## Focus Formation

# Choisis la voie de formation qui correspond à tes envies !

Tu es habile de tes mains? Tu t'intéresses à la préparation de spécialités culinaires? Tu es créatif/ve, conscientieux/se et tu as le sens des responsabilités? Le métier de boucher-charcutier pourrait t'intéresser! La branche carnée propose des places de travail sûres, et les métiers qui touchent à la viande offrent d'excellentes possibilités pour l'avenir. Que tu sois une fille ou un garçon, rejoins-nous!

La viande est un aliment délicat, qui exige une préparation soigneuse et respectant des techniques de travail bien précises. Car le boucher-charcutier travaille la viande pour en faire de délicieux plats raffinés pour le palais.

Il existe plusieurs voies de formation très intéressantes. Chacune d'entre elles te permet d'acquérir des compétences de haut niveau pour t'intégrer solidement dans les métiers de l'économie carnée.

## Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière

### Certificat fédéral de capacités (CFC)

Ces techniques peuvent être acquises au cours d'un apprentissage débouchant sur un CFC de boucher-charcutier. Tu y apprendras également les règles incontournables en termes d'hygiène et de sécurité au travail, deux éléments essentiels dans le métier.

L'apprentissage dure trois ans, au terme duquel tu peux travailler dans l'économie carnée (c'est-à-dire dans la production et le commerce de la viande), que ce soit dans une boucherie traditionnelle, une entreprise industrielle ou un service traiteur par exemple.

#### Quatre filières sont possibles:

##### Production de la viande

###### Activités

- Abattage dans les règles
- Découpage et désosseage
- Connaissances sur le mode d'élevage des animaux
- Connaissances sur l'affouragement
- Connaissances sur la sélection du bétail

##### Transformation de la viande

Cette filière est centrée sur la préparation de produits prêts à la vente.

###### Activités

- Découper
- Assaisonner
- Fumer
- Fabriquer des saucisses et charcuteries

##### Transformation industrielle de la viande

###### Activités

La formation est pour l'essentiel la même que pour la filière Transformation, mais orientée plus spécialement selon les besoins des entreprises industrielles moyennes à grandes.

##### Commercialisation

Dans ce domaine, il faut avant tout faire preuve d'imagination et de créativité!

###### Activités

- Préparation de produits traiteur
- Préparation de plats froids
- Préparation de plats prêts à cuisiner
- Service traiteur
- Présentation de buffets
- Service et conseils à la clientèle

### Attestation fédérale professionnelle (AFP)

Tu as également la possibilité de suivre une formation d'assistant en boucherie-charcuterie. Elle dure deux ans et débouche sur une attestation fédérale professionnelle (AFP). Pour cette formation, les exigences professionnelles sont légèrement moins élevées.

#### Alors, intéressé(e)?

Comme pour n'importe quelle autre profession, devenir boucher-charcutier demande une certaine dose de motivation! Consulte la « checklist » ci-dessous. Elle te permettra de te poser les bonnes questions et de réfléchir si ce métier est fait pour toi.

- Je m'intéresse aux denrées alimentaires, en particulier à la viande.
- Je m'intéresse à la cuisine et aux plaisirs de la table.
- J'ai une certaine habileté manuelle.
- J'ai une bonne compréhension générale de la technique.
- Je suis capable d'assumer des responsabilités.
- J'aime travailler proprement et je suis attentif / attentive à l'hygiène.
- Je suis en bonne santé et je ne suis pas sensible aux changements de température.
- J'aime les contacts et j'ai du savoir-vivre.

Si la plupart des phrases te correspondent, le métier de boucher-charcutier peut te convenir. Une première étape consisterait à suivre un stage préprofessionnel, qui te permettra de te faire une idée plus précise du métier.

### ... et après? Vive la formation continue!

Pour être à jour avec les évolutions de ton métier, ou pour acquérir de nouvelles compétences (par exemple pour pouvoir ensuite gérer un commerce, ou recevoir de nouvelles responsabilités dans ton travail), il peut être très intéressant d'accomplir une ou plusieurs formations continues.

Un CFC dans la branche carnée t'ouvre la voie vers plusieurs types de formations solides et réputées dans le monde du travail :

- Examen professionnel : brevet de « Cheffe d'exploitation/Chef d'exploitation »
- Examen professionnel supérieur : diplôme de « Bouchère-charcutière diplômée / Boucher-charcutier diplômé »
- Ecole supérieure : « Technicienne/technicien dipl. ES, orientation technologie alimentaire »
- Haute école spécialisée « Bachelor of Science (HES) »

## Commerce de détail

### Certificat fédéral de capacités (CFC) et Attestation fédérale professionnelle (AFP)

Travailler avec des denrées alimentaires t'intéresse et tu aimes les contacts avec les gens? Tu apprécies le travail soigné? Le métier de gestionnaire du commerce de détail en économie carnée pourrait t'intéresser!

Après un apprentissage de trois ans (deux ans pour une AFP d'assistant / assistante du commerce de détail), tu pourras travailler dans une boucherie traditionnelle, dans un grand magasin ou dans d'autres commerces qui vendent des produits à base de viande.

###### Activités

- Conseiller et servir la clientèle au magasin (vente)
- Préparer des produits tels que sandwiches, canapés ou articles en gelée
- Confectionner des plats de viande
- Décorer le magasin pour la vente
- Prendre aussi note des commandes
- Préparer des bulletins de livraison
- Collaborer au service traiteur

#### Alors, intéressé(e)?

Comme pour n'importe quelle autre profession, devenir gestionnaire de commerce de détail en économie carnée demande une certaine dose de motivation! Consulte la « checklist » ci-dessous. Elle te permettra de te poser les bonnes questions et de réfléchir si ce métier est fait pour toi.

- Je m'intéresse aux denrées alimentaires, en particulier à la viande.
- Je sais travailler proprement et j'attache de l'importance à l'hygiène.
- J'aime les contacts et j'ai du savoir-vivre.
- J'ai du plaisir à conseiller et à servir les gens.
- Je m'exprime bien, par oral et par écrit.
- Les tâches administratives me conviennent.
- J'apprécie l'ordre et j'ai le sens de l'organisation.
- Je n'ai pas de difficulté en calcul.
- Le travail à l'ordinateur me convient.

Si la plupart des phrases te correspondent, le métier de gestionnaire de commerce de détail en économie carnée peut te convenir. Une première étape consisterait à suivre un stage préprofessionnel, qui te permettra de te faire une idée plus précise du métier.

## Die Berufsbildung im Fokus

### Wähle den Ausbildungsweg, der dir gefällt!

*Du hast handwerkliches Geschick? Du bist an der Zubereitung kulinarischer Spezialitäten interessiert? Du bist kreativ, gewissenhaft und verantwortungsbewusst? Der Beruf des Fleischfachmannes könnte dich interessieren! Die Fleischbranche bietet sichere Arbeitsplätze und die damit verbundenen Berufe bieten hervorragende Möglichkeiten für deine Zukunft. Ob Junge oder Mädchen, schliesse dich uns an!*

Fleisch ist ein empfindliches Lebensmittel. Es verlangt eine sorgfältige Zubereitung und die Einhaltung präziser Arbeitstechniken. Denn der Fleischfachmann bearbeitet das Fleisch, um daraus köstliche Gerichte zu zaubern.

Es gibt mehrere sehr interessante Ausbildungswege. Jeder erlaubt es dir, Fähigkeiten von hohem Niveau zu erlernen um dich auf solide Art und Weise in den Fleischberufen zu integrieren.

## Fleischfachmann / Fleischfachfrau

### Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Diese Techniken können in einer Berufslehre erlangt werden, die mit einem EFZ als Fleischfachmann/Fleischfachfrau belohnt wird. Du wirst zusätzlich noch die unumgänglichen Hygienevorschriften und Regeln der Sicherheit am Arbeitsplatz erlernen, zwei zentrale Elemente in diesem Beruf.

Die Berufslehre dauert drei Jahre. Danach kannst du in der Fleischwirtschaft tätig sein (d.h. in der Produktion und im Fleischhandel), sei es in einer traditionellen Metzgerei, in einer industriellen Unternehmung oder in einem Traiteur-Service.

#### Vier Wege sind möglich:

##### Fleischgewinnung

###### Tätigkeiten

- Regelkonforme Schlachtung
- Zerlegen und Entbeinen
- Kenntnisse in der Art der Züchtung der Tiere
- Kenntnisse in der Fütterung
- Kenntnisse in der Viehselektion

##### Fleischverarbeitung

Du wirst vor allem verkaufsfertige Produkte zubereiten.

###### Tätigkeiten

- Zuschneiden

- Würzen
- Räuchern
- Wurstwaren zubereiten

## Industrielle Fleischverarbeitung

### Tätigkeiten

Die Ausbildung ist im Wesentlichen dieselbe wie die vorhergehende. Sie orientiert sich speziell nach den Bedürfnissen von Mittel- und Grossunternehmen.

### Fleischveredelung

In diesem Bereich musst du vor allem deine Kreativität unter Beweis stellen!

### Tätigkeiten

- Zubereitung von Traiteur-Produkten
- Zubereitung von kalten Platten
- Zubereitung von kochfertigen Gerichten
- Traiteur-Service
- Buffets präsentieren
- Kundenservice und Kundenberatung

### Eidgenössisches Berufsattest (EBA)

Du hast ebenfalls die Möglichkeit eine Ausbildung als Fleischfachassistent oder Fleischfachassistentin zu absolvieren. Sie dauert zwei Jahre, nach denen du ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) erhältst. Die beruflichen Anforderungen liegen für diese Ausbildung ein wenig tiefer.

### Interessiert?

Wie für jeden anderen Beruf auch, braucht es eine gewisse Dosis an Motivation, um Fleischfachmann oder Fleischfachfrau zu werden! Schau dir die folgende Checkliste an. Sie erlaubt dir, die richtigen Fragen zu stellen und dir zu überlegen, ob dieser Beruf für dich gemacht ist.

- Ich bin an Lebensmitteln interessiert, vor allem was Fleisch anbelangt.
- Ich bin am Kochen und am kulinarischen Genuss interessiert.
- Ich habe ein gewisses handwerkliches Geschick.
- Ich habe ein gutes technisches Grundverständnis.
- Ich bin fähig, meinen Verantwortungen nachzukommen.
- Ich arbeite gerne sauber und achte auf die Hygiene.
- Ich bin gesund und nicht anfällig bei Temperaturschwankungen.
- Ich arbeite gerne mit anderen zusammen und bin anständig.

Falls die meisten Punkte für dich zutreffen, könnte dir der Beruf des Fleischfachmannes / der Fleischfachfrau zusagen. Du könntest als ersten Schritt eine Schnupperlehre absolvieren, was dir ein genaueres Bild des Berufes vermitteln würde.

### ... und dann ? Mach eine Weiterbildung!

Um mit den Entwicklungen deines Berufes auf dem Laufenden zu bleiben oder um neue Fähigkeiten zu erlernen (z.B. eine Unternehmung führen oder neue Verantwortungen in deiner Tätigkeit zu übernehmen), können eine oder mehrere berufliche Weiterbildungen interessante Möglichkeiten sein. Ein EFZ in der Fleischbranche öffnet dir den Weg zu verschiedenen fundierten und angesehenen Weiterbildungen:

- Berufsprüfung, Betriebsleiterin / Betriebsleiter
- Höhere Fachprüfung, Metzgermeisterin / Metzgermeister
- Höhere Fachschulen, Lebensmitteltechniker / in HF
- Bachelor of Science FH, Lebensmittelingenieur, -ingenieurin

## Detailhandel

### Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) und

### Eidgenössisches Berufsattest (EBA)

Du bist daran interessiert mit Lebensmitteln zu arbeiten und du magst den Kontakt zu anderen Leuten? Du schätzt sorgfältige Arbeit? Der Beruf des Detailhandelsfachmannes / -fachfrau in Fleischwirtschaft könnte dich interessieren! Nach einer dreijährigen Lehre (zwei Jahre für ein EBA als Detailhandelsassistent / -assistentin) kannst du in einer traditionellen Metzgerei, in einem Warenhaus oder in anderen Unternehmungen, die Fleisch verkaufen, arbeiten.

### Tätigkeiten

- Kundschaft bedienen und beraten (Verkauf)
- Produkte wie Sandwiches, belegte Brötchen oder Sulzartikel vorbereiten
- Fleischplatten anfertigen
- Den Laden für den Verkauf ausschmücken
- Bestellungen aufnehmen
- Lieferscheine erstellen
- Mit dem Traiteur-Service zusammenarbeiten

### Interessiert?

Wie für jeden anderen Beruf auch, braucht es eine gewisse Dosis an Motivation, um Detailhandelsfachmann oder -fachfrau zu werden! Schau dir die folgende Checkliste an. Sie erlaubt dir, die richtigen Fragen zu stellen und dir zu überlegen, ob dieser Beruf für dich gemacht ist.

- Ich bin an Lebensmitteln interessiert, vor allem was Fleisch anbelangt.
- Ich kann sauber arbeiten und die Hygiene ist mir.
- Ich arbeite gerne mit anderen zusammen und bin anständig.
- Ich berate und bediene die Leute gerne.
- Ich kann mich gut ausdrücken, sowohl mündlich als auch schriftlich.
- Tätigkeiten, die mit der Verwaltung zu tun haben, gefallen mir.
- Ich schätze Ordnung und habe ein gewisses Organisationstalent.
- Rechnen bereitet mir keine Schwierigkeiten.
- Ich arbeite gerne am Computer.

Falls die meisten Punkte für dich zutreffen, könnte dir der Beruf des Detailhandelsfachmannes / der Detailhandelsfachfrau zusagen. Du könntest als ersten Schritt eine Schnupperlehre absolvieren, was dir ein genaueres Bild des Berufes vermitteln würde.



Fleischwaren für Feinschmecker

Ihre kompetenten  
Ansprechpartner  
der Region.



Beyeler André  
Tel. 032 352 00 47  
Fax 032 352 00 10  
Natel 079 770 66 00  
andre.beyeler@bigler.ch



Courtois Gérard  
Tel. 021 861 46 10  
Fax 021 861 46 14  
Natel 079 208 94 86  
gerard.courtois@bigler.ch



Linder Jörg  
Tel. 032 352 00 40  
Fax 032 352 00 10  
Natel 079 770 42 70  
joerg.linder@bigler.ch



[www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)

Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | info@bigler.ch



## La viande de volaille, une question de confiance.

Nous sommes votre partenaire pour les viandes de poulets et de dindes suisses.



frifag märwil sa, Doris Hirt, Filiale de Berne  
Rte de Lyss 14b, 3053 Deisswil, Tél. 031 934 55 11, [www.frifag.ch](http://www.frifag.ch)

**MARMY**  
Viande en gros SA      Estavayer-le-Lac

  
**L'Echine d'Or**  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11  
1762 Givisiez

026/347.15.30

[www.lechinedor.ch](http://www.lechinedor.ch)

# Matthias Sempach

Avant de devenir une star de la lutte suisse, le Bernois a effectué un apprentissage de boucher-charcutier !

**Pourquoi avez-vous choisi le métier de boucher-charcutier?**

J'ai pu avoir un aperçu du métier de boucher-charcutier lors de mon apprentissage d'agriculteur. Comme je n'avais pas de ferme à reprendre, j'ai absolument voulu apprendre un deuxième métier. La branche des denrées alimentaires m'a toujours intéressé, raison pour laquelle je me suis orienté vers une formation de boucher-charcutier.

**Quand et où avez-vous exercé la profession?**

J'ai effectué un apprentissage accéléré de deux ans à Kernenried. Plus tard, j'ai travaillé à la boucherie-charcuterie Sommer und Klötzli GmbH, à Wynigen.

**Quel souvenir gardez-vous de cette période?**

J'ai toujours eu du plaisir à exercer le métier de boucher-charcutier, notamment parce que cela me permettait de garder le contact avec l'agriculture. J'ai également beaucoup appris durant cette période sur la préparation de la viande. Je sais bien mieux la cuisiner depuis.

**Peut-on devenir boucher-charcutier même si l'on a pas la carrure d'un lutteur?**

Oui, bien sûr! Dans un abattoir, les machines sont conçues pour aider à travailler sans que l'on doive être particulièrement musclé. Je pense toutefois que, dans mon cas, ma bonne condition m'a aidé, par exemple pour le désossage.

**Qu'apporte la viande dans l'alimentation d'un sportif?**

L'élément protéines est certainement central. On peut naturellement assurer cet apport sous d'autres formes. Mais, personnellement, je veille toujours à inclure de la viande dans mon programme nutritionnel. Et puis j'aime la viande, tout simplement.

**Quelle est votre produit de boucherie préféré?**

J'associe volontiers la viande et le fromage. C'est pourquoi j'aime entre autres les cordon bleu et les steaks valaisans, de préférence avec de l'Emmental.

**Qu'allez-vous faire du veau que vous avez gagné lors de la Fête fédérale de lutte suisse?**

J'espère pouvoir encore profiter longtemps de Fors vo dr Lueg, et qu'il reste en bonne santé. Je lui rends souvent visite dans l'étable de mon cousin, et il m'accompagne parfois à des séances de photos pour les médias. Pour moi, le principal est qu'il se sente bien. Je suis attaché à ce magnifique taureau.

**Abandonneriez-vous votre carrière sportive si vous aviez l'opportunité d'ouvrir votre propre boucherie?**

Je n'envisage pas cette possibilité actuellement. Le sport fait partie intégrante de ma vie en ce moment, ce qui me permet de vivre comme dans un rêve.

**Avez-vous des projets d'avenir dans la branche?**

Non, pas pour l'instant. Mon rêve est de gérer un jour un domaine agricole. Je suis toutefois ravi d'avoir appris le métier de boucher-charcutier. Durant cette période, j'ai beaucoup appris et emmagasiné une précieuse expérience.



# Matthias Sempach

**Warum haben Sie den Beruf Metzger gewählt?**

Ich habe als Erstberuf Landwirt gelernt und in diesem Beruf schon ein wenig Einblick in den Metzgerberuf bekommen. Da ich selber keinen Hof habe, den ich übernehmen könnte, wollte ich unbedingt noch einen Zweitberuf lernen. Die Lebensmittelbranche interessierte mich schon immer, so habe ich mich im Zweitberuf zum Metzger ausbilden lassen.

**Wann und wo haben Sie als Metzger gearbeitet?**

Ich habe die Lehre (verkürzte Lehre 2 Jahre) in Kernenried absolviert. Später arbeitete ich in der Kunden-Metzgerei Sommer und Klötzli GmbH in Wynigen.

**Was für eine Erinnerung behalten Sie von dieser Periode?**

Ich habe immer gerne als Metzger gearbeitet. Natürlich auch, weil ich täglich den Kontakt zum Landwirten pflegen konnte. Ich habe in dieser Zeit aber auch viel darüber gelernt, wie man Fleisch zubereitet. Ich bin seither ein besserer Fleischkoch geworden.

**Kann man Metzger werden, auch wenn man nicht stark wie ein Schwinger ist? Ist es ein Vorteil?**

Ja klar. Die maschinellen Hilfen in einem Schlachthof sind so ausgerichtet, dass man körperlich nicht übermäßig stark sein muss. Aber ich denke schon, dass es mir z.B. beim Ausbeineln eine Hilfe war, dass ich eine gute Kondition hatte.

# Bevor er ein Star des Schweizer Schwinggeschehens wurde, hat er eine Metzgerlehre absolviert!

**Was bringt Fleisch in der Ernährung eines Sportlers?**

Das Element Eiweiß ist sicher ein wichtiges Thema. Natürlich kann man Eiweiß auch anders zu sich nehmen, ich persönlich achte aber schon darauf, dass ich immer Fleisch in meinen Speiseplan mit einbaue. Ich habe Fleisch halt einfach auch sehr gern.

**Was ist Ihre Metzgerei Lieblingsspeise?**

Ich kombiniere sehr gerne Fleisch mit Käse. So liebe ich zum Beispiel Cordonbleu oder Walliser Steak. Am Liebsten mit Emmentaler Käse.

**Was werden Sie mit Ihrem Siegermuni in den nächsten Monaten/Jahren machen?**

Ich hoffe, dass ich noch lange Freude an Fors vo dr Lueg haben darf und dass es ihm noch lange gut geht. Ich besuche Fors vo dr Lueg oft im Stall von meinem Cousin und von Zeit zu Zeit absolviere ich auch Medien-

Termine mit Fors vo dr Lueg. Hauptsache ist aber, dass es Fors gut geht, ich habe einfach viel Freude an dem schönen Stier.

**Würden Sie Ihre sportliche Karriere aufgeben, wenn Sie die Gelegenheit hätten, Ihre eigene Metzgerei öffnen zu können?**

Zur Zeit kann ich mir das nicht vorstellen. Der Sport bestimmt momentan mein Leben und ich kann damit einen grossen Traum leben.

**Haben Sie Projekte im Gebiet Metzgerei für die Zukunft?**

Nein, zur Zeit nicht. Mein Traum ist es, einmal einen Bauernhof zu führen. Ich bin aber sehr froh, dass ich die Metzgerlehre gemacht habe. Ich durfte in dieser Zeit sehr viele wichtige Erfahrungen sammeln und sehr viel lernen.



Natura Chimica SA



Votre laboratoire pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux  
et de l'hygiène de votre personnel

Un rabais de 15% est accordé aux membres de l'association

Avenue Général-Guisan 30 B  
CH-1800 Vevey  
Tél. 021 923 55 68  
Fax 021 922 92 20

info@natura-chimica.ch  
www.natura-chimica.ch



# Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

Votre partenaire  
pour la viande.



**Beyeler André**  
Tel. 032 352 00 47  
Fax 032 352 00 10  
Natel 079 770 66 00  
andre.beyeler@bigler.ch



**Courtois Gérard**  
Tel. 021 861 46 10  
Fax 021 861 46 14  
Natel 079 208 94 86  
gerard.courtois@bigler.ch



**Linder Jörg**  
Tel. 032 352 00 40  
Fax 032 352 00 10  
Natel 079 770 42 70  
joerg.linder@bigler.ch

www.bigler.ch

Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | info@bigler.ch

# Les apprentis fribourgeois au concours à Charolles (F)

Les apprentis Alexandre Angéloz, Angélique Berset, Florian Clément, Marion Clément, Vincent Favre, Pedro Rodrigues, Felix Hapfuwavutse, Joao Oliveira, Jorge Ribeiro et Lionel Schorderet et les accompagnants Pascal Clément, Bernard Limat, Urs Bieri, Daniel Lehmann, Patrik Danthe, ainsi que Guido Frankhauser et le chauffeur Walter Gautschi ont fait le voyage à Charolles pour le « Festival du bœuf Charolais » du 6 au 8 décembre 2014.

## FÉLICITATIONS

Nous félicitons de tout cœur tous ces jeunes pour leur motivation et leur détermination, car ils ont été au bout de leurs pensées. Répartis en trois groupes et en concurrence avec sept équipes françaises, ils ont participé au « concours de vitrines de boucherie ». Les trois groupes suisses se sont très bien défendus et ont obtenu les résultats suivants :

- 4<sup>ème</sup> place pour le groupe Bulle avec Marion et Jorge
- 5<sup>ème</sup> place pour le groupe Fribourg avec Felix, Lionel et Joao
- 6<sup>ème</sup> place pour le groupe Berne avec Florian, Vincent et Angélique

Eh oui, les trois premières places du concours 2014 sont occupées par les centres de formation de Lanas (07), Groisy (74) et Mercurey (71), tous en France.

## MERCI...

A l'équipe des apprentis pour leur volonté et leur engagement, car il n'est pas évident que ces jeunes futurs professionnels investissent leur temps libre pour les entraînements et le week-end du concours. Merci également aux accompagnants qui ont assuré le bon déroulement de ce projet, depuis les soirées d'entraînement jusqu'à la fin du voyage.

Les entreprises formatrices méritent également toute notre reconnaissance, car elles ont soutenu ces jeunes et leur ont donné la possibilité de participer aux entraînements et au concours charolais. Et surtout un grand MERCI à tous nos partenaires, qui nous ont fait confiance et qui nous ont soutenus durant ce projet. C'est grâce aux généreux dons de nos partenaires qu'il nous a été possible d'organiser ce voyage sans participation financière de la part des apprentis. Sans vous, chers partenaires, nous n'aurions pas pu soutenir ces jeunes futurs professionnels et participer à ce concours. Tous les apprentis ainsi que tous les accompagnants vous expriment toutes leur reconnaissance et vous disent un grand MERCI.

Patrick Danthe, formateur



## GRATULATION

Wir gratulieren diesen Lernenden von ganzem Herzen für ihre Motivation und ihre Zielstrebigkeit, denn sie gingen gemeinsam bis ans Ziel. Die, in drei Gruppen aufgeteilten Lernenden nahmen mit 7 Gruppen aus Frankreich am „Concours de vitrines de boucherie“ teil. Die drei Schweizer Gruppen plazierten sich wie folgt:

- 4. Platz für die Gruppe Bulle mit Marion und Jorge
- 5. Platz für die Gruppe Fribourg mit Felix, Lionel und Joao
- 6. Platz für die Gruppe Bern mit Florian, Vincent und Angélique

Ja, die ersten drei Plätze des Wettbewerbs 2014 wurden von den französischen Gruppen Lanas (07), Groisy (74) und Mercurey (71) belegt.

## DANKE

Danke den zehn Lernenden für Ihr Durchhaltevermögen und Ihren Einsatz, denn es ist nicht selbstverständlich, dass diese Jugendlichen für die Übungsabende und das Wettbewerbs-Wochenende einfach ihre Freizeit hergeben.

Danke auch den Begleitpersonen, welche den guten Verlauf dieses Projektes, von den Übungsabenden bis zum Schluss der Frankreichreise, sicherstellten. Auch die Ausbildungsbetriebe verdienen unsere Dankbarkeit, denn sind es nicht sie, die unsere Lernenden unterstützen und ihnen den Ausflug nach Charolles erlaubt haben?

Und vor allem ein ganz grosses DANKE SCHÖN an unsere Partner, welche uns vertraut und uns in diesem Projekt unterstützt haben. Dank den grosszügigen Spenden unserer Partner war es uns möglich, am Wettbewerb teilzunehmen, ohne jedoch die Lernenden finanziell daran beteiligen zu müssen. Alle Lernenden sowie alle Begleitpersonen danken Euch herzlich für eure Grosszügigkeit und für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Patrick Danthe, Lehrer



## Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.



frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern  
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch



Nous travaillons pour votre succès.

- Salaisons cuites
- Saucisses échaudées
- Saucisses crues
- Panades & Chapelures
- Marinades
- Additifs
- Produits convenience
- Solutions individuelles

# Die Freiburger Lernenden am Wettbewerb in Charolles (F)

Die Lernenden Alexandre Angéloz, Angélique Berset, Florian Clément, Marion Clément, Vincent Favre, Pedro Rodrigues, Felix Hapfuwavutse, Joao Oliveira, Jorge Ribeiro und Lionel Schorderet und die Begleitpersonen Pascal Clément, Bernard Limat, Urs Bieri, Daniel Lehmann, Patrik Danthe sowie Guido Frankhauser, und der Chauffeur, Walter Gautschi sind vom 6. bis 8. Dezember 2014 nach Charolles zum „Festival du bœuf Charolais“ gereist.

## GRATULATION

Wir gratulieren diesen Lernenden von ganzem Herzen für ihre Motivation und ihre Zielstrebigkeit, denn sie gingen gemeinsam bis ans Ziel. Die, in drei Gruppen aufgeteilten Lernenden nahmen mit 7 Gruppen aus Frankreich am „Concours de vitrines de boucherie“ teil. Die drei Schweizer Gruppen plazierten sich wie folgt:

- 4. Platz für die Gruppe Bulle mit Marion und Jorge
- 5. Platz für die Gruppe Fribourg mit Felix, Lionel und Joao
- 6. Platz für die Gruppe Bern mit Florian, Vincent und Angélique

Ja, die ersten drei Plätze des Wettbewerbs 2014 wurden von den französischen Gruppen Lanas (07), Groisy (74) und Mercurey (71) belegt.

## Seit 1895 ein Begriff für Naturdärme in Metzgereien und Wurstfabriken der ganzen Schweiz.

### Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salametti sowie Blut- und Leberwürste

Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schüblig

Schafsaaltinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.

Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.

Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.



Z'graggen Darmhandel AG  
Bahnhofstrasse 8  
CH-6052 Hergiswil/NW  
Tel. 041 630 12 41  
Fax 041 630 30 71  
www.zgraggen-darmhandel.ch  
info@zgraggen-darmhandel.ch

**MARMY**  
Viande en gros SA      Estavayer-le-Lac

# N'attends plus, contacte-nous !

## Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg

Rue de la Condémine 56  
CP 2175  
1630 Bulle 2

Tél. 026 919 87 50  
E-mail info@bouchers-fribourgeois.ch  
Site www.bouchers-fribourgeois.ch

### Informations et documents

www.metzgerei.ch (F + D)  
www.swissmeatpeople.ch (D)

### Photos et actualités des apprentis bouchers-charcutiers

www.facebook.com/Swissmeatpeople

# Warte nicht, kontaktiere uns!

## Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg

Rue de la Condémine 56  
CP 2175  
1630 Bulle 2

Tél. 026 919 87 50  
E-mail info@bouchers-fribourgeois.ch  
Website www.bouchers-fribourgeois.ch

### Informationen und Dokumente

www.metzgerei.ch (F + D)  
www.swissmeatpeople.ch (D)

### Fotos und News über die Lernenden Fleischfachmänner / Fleischfachfrauen:

www.facebook.com/Swissmeatpeople

### IMPRESSUM

Textes et photos  
Texte und Fotos

Yves-Laurent Blanc  
yves-laurent.blanc@federation-patronale.ch  
026 919 87 58

Tirage  
Auflage

2500 exemplaires



Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11  
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

- Roh- und Kochpökelwaren
- Marinaden
- Koch- und Brühwurst
- Zusatzstoffe
- Rohwurst
- Convenience-Produkte
- Panaden & Paniermehle
- Individuelle Kundenlösungen

**pacovis** food solutions

**Depuis 1895 connue dans les boucheries de toute la Suisse pour ses boyaux naturels.**

### Nos spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.  
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtir, saucisses d'Ajoie  
menus de mouton pour viennes, merquez, cipollata  
boyaux droits salés pour salamis, saucissons  
frisés de porc pour saucissons  
poches de porc pour boutefas

**Z'graggen**

Naturdärme • Boyaux naturels  
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG  
Bahnhofstrasse 8  
CH-6052 Hergiswil/NW  
Tel. 041 630 12 41  
Fax 041 630 30 71  
www.zgraggen-darmhandel.ch  
info@zgraggen-darmhandel.ch

Pour l'énergie...



...et le plaisir!

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

**CENTRAVO**  
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

**GZM**

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe  
www.centravo.ch



Natura Chimica SA



Das Labor für die Kontrolle  
der **Produktenqualität**, der **Hygiene ihrer Mitarbeiter**  
Sowie der **Hygiene der Lokale**

Die Assoziationen erhalten einen Rabatt von 15% auf unsere Dienstleistungen

Avenue Général-Guisan 30 B  
CH-1800 Vevey  
Tél. 021 923 55 68  
Fax 021 922 92 20

info@natura-chimica.ch  
www.natura-chimica.ch



STS 393