Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Boucher / Bouchère

Fleischer / Fleischerin

Vous découpez la viande, fabriquez charcuteries et plats préparés et conseillez la clientèle : une formation en 3 ans, rémunérée dès la première année, en alternance.

NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat requis	**3 ans** 36 mois	**B2** niveau exigé	**1031 à 1276 €** brut / mois, pendant la formation

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne.

ALLEMAGNE
+49 (0) 7033 694 18 80

CAMEROUN
+237 622 20 81 64

www.campus-allemagne.org

Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Voir la fiche en ligne

LE MÉTIER EN 30 SECONDES

Ce que fait un boucher / une bouchère

Il évalue la qualité de la viande, la découpe et la prépare pour la vente ou la transforme en charcuterie, en plats et en conserves ; selon le poste, il abat aussi des animaux.

Découper

Évaluer la qualité de la viande, la découper et la désosser, puis la préparer pour la vente.

Transformer

Cuire, hacher, fumer et assaisonner pour fabriquer saucisses, produits salés et plats préparés.

Vendre et servir

Présenter les produits au comptoir, conseiller la clientèle, préparer des plats pour un service traiteur.

Ce métier est pour vous si…

- ✓ vous aimez le travail manuel avec le couteau et les machines de découpe
- ✓ vous respectez sans faute les règles d'hygiène et de protection animale
- ✓ vous avez le sens du goût et de l'odorat pour contrôler la qualité
- ✓ vous aimez conseiller les clients et présenter les produits

Moins adapté si…

- – vous supportez mal l'odeur de la viande crue ou la vue du sang
- – vous ne voulez pas participer à l'abattage des animaux
- – vous supportez mal le froid, la chaleur et l'humidité

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

06:00 **Prise de poste et consignes** : Le maître d'apprentissage répartit les tâches du jour et rappelle les règles d'hygiène et de sécurité.

07:00 **Découpe et désossage** : Découper des pièces de viande avec les couteaux, en portant des gants et un tablier de protection.

09:30 **Fabrication de saucisses** : Hacher, assaisonner et remplir les boyaux, puis cuire ou fumer selon la recette.

11:30 **Préparation pour la vente** : Portionner, assaisonner et mariner les viandes, puis garnir le comptoir de charcuterie.

13:30 **Conseil à la clientèle** : Répondre aux questions des clients sur les produits, les modes de cuisson et la conservation.

15:00 **Nettoyage et contrôle** : Nettoyer les machines et les locaux, contrôler les températures et noter les stocks.

Découpe et désossage · Fabrication de saucisses · Fumage et salaison · Hygiène alimentaire · Plats préparés · Conseil et vente · Dextérité · Rigueur · Sens de l'hygiène · Endurance · Sens du contact

LA FORMATION

Comment se déroule l'Ausbildung

En Allemagne, vous apprenez en travaillant : c'est le « système dual ». Vous êtes salarié d'une entreprise et élève d'une école professionnelle (Berufsschule) en même temps.

3 à 4 jours par semaine en entreprise | **1 à 2 j. école**

Année 1

Les bases

- Hygiène et droit alimentaire
- Évaluer et découper les carcasses
- Premières saucisses cuites

Année 2

Fabrication

- Saucisses cuites et bouillies
- Rôtis et produits prêts à cuisiner
- Épreuve intermédiaire

Année 3

La maîtrise

- Salaisons, viande hachée, emballage
- 2 options choisies par l'entreprise
- Examen final

Examens et diplôme

Épreuve intermédiaire (Zwischenprüfung) avant la fin de la deuxième année : pratique (4 heures au plus) et écrit (150 minutes au plus). Examen final (Gesellenprüfung) : partie pratique de 5 tâches (8 heures au plus) avec un entretien de 15 minutes, puis écrit en 3 matières. Diplôme délivré par la HWK (Chambre des métiers) ou l'IHK (Chambre de commerce) selon l'entreprise.

VOUS ÊTES PAYÉ PENDANT LA FORMATION

Ce qu'il faut pour candidater

- ✓ Le niveau baccalauréat est demandé.
- ✓ Le niveau exigé est le B2. Un bon vocabulaire technique du métier est un vrai plus.
- ✓ Le métier demande de la force pour lever et porter des carcasses, de supporter le froid, la chaleur, l'humidité et les odeurs intenses et, à l'abattoir, un système nerveux solide.

Documents à préparer

- ✓ CV en allemand et lettre de motivation
- ✓ Diplômes et bulletins du baccalauréat traduits
- ✓ Attestation de niveau d'allemand B2

APRÈS LA FORMATION

Où cela peut mener

TOUT DE SUITE

Boucher qualifié

Emploi en boucherie artisanale, dans l'industrie de la viande, en commerce de détail ou en abattoir.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Formations continues

Se spécialiser (traiteur, plats préparés) ou devenir technicien (Techniker) en technologie alimentaire.

À PLUS LONG TERME

Maître boucher ou études

Passer le Fleischermeister (maître boucher), ouvrir sa boucherie ou étudier si l'accès aux études est acquis.

VOTRE PARCOURS AVEC CAMPUS ALLEMAGNE

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne

1

VÉRIFIER MON ÉLIGIBILITÉ

Faites le test en ligne ou au bureau

Le test d'éligibilité se fait en ligne sur notre site internet, ou en venant directement à notre bureau de Douala.

2

PARLER À UN CONSEILLER

Échangez avec notre équipe

Allemagne : **+49 (0) 7033 694 18 80**
Cameroun : **+237 622 20 81 64**

3

PRÉPARER L'ALLEMAND

DZK, notre centre linguistique

Le Deutschzentrum KAGEDEV (DZK) est notre propre centre de langue, à Douala. Hors de Douala : centres de langue partenaires, appelez-nous pour trouver le plus proche.

4

DÉCROCHER LE CONTRAT

AZUFA, c'est toujours nous

AZUFA est notre plateforme : elle vous met en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis et suit votre candidature jusqu'au contrat de formation.

Bureau de Douala

Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

De l'allemand A1 au premier jour de formation en Allemagne

Chaque étape est gérée par l'une de nos structures. Vous gardez le même interlocuteur du début à la fin.

1 **Vérifier mon éligibilité**
Le test se fait en ligne sur notre site internet ou au bureau de Douala.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

2 **Échanger avec un conseiller**
Faire le point sur votre profil, vos envies et le métier choisi.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

3 **Apprendre l'allemand, de A1 à B2**
Des cours adaptés à votre niveau de départ, jusqu'au niveau B2 exigé. À Douala dans notre centre linguistique ; ailleurs, avec nos centres partenaires.
GÉRÉ PAR DZK

4 **Constituer le dossier**
CV et lettre de motivation en allemand, diplômes et bulletins du baccalauréat traduits, attestation de niveau B2.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

5 **Trouver l'entreprise et signer le contrat de formation**
Mise en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis, et suivi de votre candidature jusqu'au contrat.
GÉRÉ PAR AZUFA

6 **Préparer le visa et les démarches**
Accompagnement pour réunir les documents et effectuer les démarches administratives.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

7 **Préparer le départ et l'installation**
Voyage, logement et premières démarches en Allemagne : nous vous préparons avant le départ.
GÉRÉ PAR KAGEDEV E.V.

8 **Premier jour de formation en Allemagne**
Vous arrivez préparé et accompagné, avec une équipe qui vous connaît depuis le premier jour.
GÉRÉ PAR AZUFA

Contact

Allemagne: +49 (0) 7033 694 18 80 · Cameroun: +237 622 20 81 64