

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale

d'assistante en boucherie et charcuterie/assistant en boucherie et charcuterie¹ avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)

du 22 août 2007

21807	Assistante en boucherie et charcuterie AFP/ Assistant en boucherie et charcuterie AFP Fleischfachassistentin EBA/Fleischfachassistent EBA Addetta di macelleria CFP/ Addetto di macelleria CFP
--------------	---

*L'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT),
en accord avec le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO),*

vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr)²,

vu l'art. 12 de l'ordonnance correspondante du 19 novembre 2003 (OFPr)³,

vu l'art. 50 de l'ordonnance 1 du 10 mai 2000 relative à la loi sur le travail (OLT 1)⁴,

arrête:

Section 1 Objet et durée

Art. 1 Dénomination et profil de la profession

¹ La dénomination officielle de la profession est assistante en boucherie et charcuterie AFP/assistant en boucherie et charcuterie AFP.

² Les assistants en boucherie et charcuterie disposent des connaissances et des compétences fondamentales pour transformer la viande de manière respectueuse de l'environnement. Ils maîtrisent à cette fin les méthodes de travail correspondantes, utilisent les matières premières et les moyens auxiliaires de manière professionnelle et tiennent compte des besoins de la clientèle.

RS 412.101.220.61

¹ Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

² RS **412.10**

³ RS **412.101**

⁴ RS **822.111**

Afin de pouvoir effectuer les différents travaux de manière compétente et selon les besoins des clients, les assistants en boucherie et charcuterie AFP doivent faire preuve d'engagement social et s'intéresser aux aspects organisationnels. Ils pensent et agissent dans l'intérêt des clients et se distinguent par un travail adroit et efficace. Ils respectent les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de respect de l'environnement, ont un profond respect de la vie et traitent les animaux de manière appropriée.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

² Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Compétences

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. compétences de base;
- b. gestion d'entreprise, organisation de l'entreprise, calcul professionnel;
- c. hygiène;
- d. sécurité au travail et protection de la santé;
- e. installations, machines, outils et ustensiles;
- f. protection de l'environnement;

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. techniques de travail et résolution de problèmes;
- b. approche et action interdisciplinaires axées sur les processus;
- c. stratégies d'information et de communication;

- d. stratégies pour l'apprentissage tout au long de la vie;
- e. techniques de présentation.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. comportement éthique;
- c. aptitude à la communication;
- d. capacité de gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité et présentation;
- g. résistance au stress.

Section 3
Sécurité au travail, protection de la santé et protection
de l'environnement

Art. 7

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation donnent aux personnes en formation des directives et des recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, et ils les leur expliquent.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de connaissance et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

³ En dérogation à l'art. 47, let. a, OLT 1, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de formation, au service et à l'entretien d'installations et au maniement d'appareils qui comportent un risque élevé d'accident. Cette dérogation présuppose une formation, un encadrement ainsi qu'une surveillance étendus et adaptés au risque élevé d'accidents que doivent refléter les objectifs évaluateurs en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

Section 4

Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 720 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 80 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent au total 6 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 9 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu où se trouve l'école.

Section 5 Plan de formation et culture générale

Art. 10 Plan de formation

¹ Au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, le plan de formation correspondant, établi par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par l'OFFT, est disponible.

² Le plan de formation détaille les compétences décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance pour la formation professionnelle initiale des compétences à acquérir;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct avec les procédures de qualification et en décrit le système.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;

- c. les domaines de qualification et les notes d'expérience énoncés dans le bulletin de notes selon l'art. 22, al. 3, et susceptibles de répétition au sens de l'art. 20;
- d. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

⁴ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale d'assistant en boucherie et charcuterie AFP avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Art. 11 Culture générale

L'ordonnance du 27 avril 2006 de l'OFFT concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁵ est applicable pour l'enseignement de la culture générale.

Section 6

Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise

Art. 12 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr, sont remplies par

- a. les bouchers-charcutiers qualifiés formés selon l'ancien règlement et disposant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les bouchers-charcutiers CFC formés selon la nouvelle ordonnance sur la formation et disposant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- c. les personnes titulaires d'un CFC d'une profession apparentée disposant des connaissances professionnelles requises dans la branche des denrées alimentaires et au bénéfice d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- d. les personnes titulaires d'un titre correspondant du niveau de la formation professionnelle supérieure (degré tertiaire).

Art. 13 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une personne peut être formée dans une entreprise si:

- a. un formateur qualifié à cette fin est occupé à 100 %, ou
- b. deux formateurs qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60 %.

⁵ RS 412.101.241

² Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

³ Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

⁴ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans le domaine de la personne en formation ou d'une qualification équivalente.

⁵ Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

Section 7 Dossier de formation et dossier des prestations

Art. 14 Entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis, les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Tous les trimestres, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

³ Au terme de chaque semestre, le formateur établit un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

⁴ Au terme des trois premiers semestres, les formateurs documentent les prestations de la personne en formation relatives à la pratique professionnelle sous la forme de contrôles de compétence.

⁵ Ces contrôles de compétence sont sanctionnés par des notes qui sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience au sens de l'art. 19, al. 4 et 5.

Art. 15 Formation scolaire et formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires et de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Art. 16 Cours interentreprises

¹ Au terme de chaque cours interentreprises, les prestataires des cours documentent les prestations de la personne en formation sous la forme de contrôles de compétence.

Section 8 Procédure de qualification

Art. 17 Admission à la procédure de qualification

¹ Est admise à la procédure de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final.

² Trois ans au minimum de l'expérience professionnelle exigée à l'art. 32 OFPr pour l'admission à la procédure de qualification doivent avoir été effectués dans le domaine d'activité des assistants en boucherie et charcuterie AFP.

Art. 18 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification vise à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique d'une durée de 8 heures. La personne en formation doit montrer, dans le cadre d'un travail pratique prescrit, qu'elle est à même d'exécuter le travail demandé dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;
- b. culture générale. L'examen final est régi par l'ordonnance de l'OFFT du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁶.

Art. 19 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ L'examen final est réussi si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne arrondie à la première décimale résultant des notes des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience. La pondération ci-après est applicable:

⁶ RS 412.101.241

- a. travail pratique: coefficient 4
- b. culture générale: coefficient 2;
- c. note d'expérience coefficient 4

⁴ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes concernant:

- a. la formation à la pratique professionnelle;
- b. l'enseignement des connaissances professionnelles;

⁵ La note de la formation à la pratique professionnelle correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes des contrôles de compétence.

⁶ La note de l'enseignement des connaissances professionnelles est donnée par la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes correspondantes des bulletins semestriels.

Art. 20 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Les anciennes notes d'expérience sont prises en compte pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, les nouvelles notes d'expérience comptent.

Art. 21 Cas particulier

Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale régie par la présente ordonnance, une procédure de qualification de trois heures dans le domaine des connaissances professionnelles remplace la note de l'enseignement des connaissances professionnelles et compte double. En lieu et place des contrôles de compétences de la formation à la pratique professionnelle, la note de la qualification finale «travail pratique» compte triple.

Section 9 Certificat et titre

Art. 22 Attestation fédérale de formation professionnelle

¹ La personne qui a réussi la procédure de qualification reçoit l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

² L'AFP autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé d'«assistante en boucherie et charcuterie AFP/assistant en boucherie et charcuterie AFP».

³ Le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification et la note d'expérience.

Section 10

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des assistants en boucherie et charcuterie AFP

Art. 23

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des assistants en boucherie et charcuterie AFP (commission) est composée:

- a. de quatre à cinq représentants de l'Union professionnelle suisse de la viande;
- b. d'un représentant de l'ASPB;
- c. de deux représentants du corps des enseignants spécialisés;
- d. d'au moins un représentant de la Confédération et d'au moins un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission ne relève pas du champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996 sur les commissions⁷. Elle s'autoconstitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons.
- b. proposer à l'OFFT toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences décrites aux art. 4 à 6.

⁷ RS 172.31

Section 11 Dispositions finales

Art. 24 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2008.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 17 à 22) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2010.

22 août 2007

Office fédéral de la formation professionnelle
et de la technologie

La directrice: Ursula Renold