



Viande et Traiteurs

Journal Suisse des Bouchers-Charcutiers



Actualité

4

L'association CarnaLibertas défend une consommation responsable de la viande.



Entreprises

5

La classe de l'examen professionnel 19-21 a eu l'occasion d'approfondir ses connaissances en matière de poisson.



Savoir

6

Découvrez comment on peut attirer les jeunes pour un certain métier et une certaine entreprise.



Table des matières

Éditorial	2
Divers	7
Parte italiana	8



Les apprentis doivent non seulement faire la preuve de leurs connaissances pratiques, mais aussi de leur capacité à s'organiser.

(Photos: db)

Enseignement en 3^e année

L'enseignement par orientation lancé avec succès à Clarens

Pour la première fois, pour leur 3^e année de formation, les futurs bouchers-charcutiers sont répartis dans des classes séparées selon l'orientation choisie. Lors d'une visite à l'École Professionnelle de Montreux (EPM), on a pu voir quels sont les avantages du nouveau système.

Depuis le 1^{er} janvier 2017, les apprentis suivent leur formation selon le nouveau profil professionnel pour les bouchers-charcutiers CFC et des bouchers-charcutiers AFP. C'est ainsi que, pour l'année scolaire 2019/2020, on en arrive pour la première fois à la répartition selon l'orientation dans les classes de CFC.

L'ordonnance de formation stipule que les apprentis ayant choisi les orientations «Production» et

«Transformation» suivent les cours dans une classe et ceux qui ont choisi «Commercialisation» dans une autre classe afin de leur prodiguer un enseignement séparé en fonction des objectifs de formation spécifiques. Ils peuvent ainsi profiter au mieux d'un enseignement qui s'accorde au plus près avec l'orientation (donc au métier) choisie. De la sorte, après avoir terminé leur formation en 3 ans, ils ont la possibilité d'obtenir une deuxième certifi-

cation en suivant une année supplémentaire dans une autre orientation. Ce complément se fait sur une année en école professionnelle et seules les branches professionnelles sont suivies à raison d'un demi-jour de cours par semaine. Celui qui choisit cette possibilité dispose ensuite des connaissances et des compétences pour la totalité du métier. À Clarens, l'EPM applique systématiquement l'enseignement selon l'orientation, avec des avantages décisifs comme l'a démontré une visite réalisée la semaine passée.

Lors du cours de l'orientation «Commercialisation», la situation du plan de formation traitait des articles en pâte. Les six futurs bou-

Éditorial

La consommation responsable de viande donne le ton!

Nous avons déjà mentionné ici à plusieurs reprises la frénésie qui s'est emparée de notre société autour de l'alimentation et mis en avant – pratiquement comme un mantra – l'importance que revêt la liberté de choix au lieu de la mise sous tutelle ou du paternalisme. Les critiques de la viande restent néanmoins toujours aussi actifs! À l'opposé, il y a le lien généralement très étroit que l'on fait entre prospérité et consommation de viande, de même que la constatation que nos ancêtres, alors chasseurs-cueilleurs, n'ont pas misé sans raison sur la viande, mais bien parce que celle-ci se distingue par les précieuses substances nutritives dont le corps profite particulièrement bien. Au-delà de toutes ces critiques et des attaques constantes envers la viande, on voit toujours plus se dessiner la tendance vers une légère baisse de la consommation de viande, mais surtout une consommation plus consciente et visant une utilisation plus complète de la carcasse. Car, si l'on tient aussi compte de la baisse du cheptel chez nous, un traitement plus responsable des animaux au niveau de leur bien-être et de leur santé, mais aussi de la consommation de viande, devient toujours plus indispensable! Ceci s'applique aussi aux importations pour lesquelles le Comité central de l'UPSV recommande à ses membres de ne pas proposer de viande importée de régions connues pour le défrichage (par le feu) des forêts (tropicales), souvent dans le plus total mépris des conditions de vie des populations indigènes. En raison de la taille des différents pays fournisseurs, le renoncement aux importations devrait cependant se limiter à exclure certaines des régions concernées, et non le pays d'origine tout entier.

Une consommation responsable de viande occupe une place toujours plus importante. Et si l'on ajoute encore les facteurs du plaisir et de la jouissance, alors cela correspond très précisément à l'objectif de «CarnalLibertas», la nouvelle association – et indépendante de l'UPSV – qui vise à défendre une consommation responsable de la viande et à laquelle toute personne intéressée peut adhérer en s'adressant dès maintenant à www.carnallibertas.ch.



Ruedi Hadorn,
directeur de l'UPSV



Cet après-midi, un thème spécial a été choisi, que les apprentis ont moins à faire avec.

chers-charcutiers avaient pour mission de préparer huit recettes d'articles en pâte et produire eux-mêmes les différentes pâtes levées, brisées ou briochées nécessaires à leurs recettes. Pour cela, le maître principal Stéphane Devallonné a présenté les tâches à réaliser, puis, ils devaient eux-mêmes s'organiser pour mener à bien leur mission. Stéphane Devallonné se tenait de côté pour les aider en cas de questions.

Avantage de transmettre les contenus de manière ciblée

L'enseignement spécifique à l'orientation a pour avantage de transmettre les contenus de manière ciblée en fonction des objectifs spécifiques de leur plan de formation. La situation traitant des objectifs sur les produits traiteur en pâte étant un thème que les jeunes ont généralement plutôt rarement l'occasion de pratiquer dans leurs entreprises formatrices, l'EPM a mis en place un enseignement à la fois théorique mais aussi pratique en laboratoire. «Les apprentis sont l'avenir», nous dit Stéphane Devallonné. «S'ils apprennent maintenant à préparer des produits traiteur, ils le feront peut-être aussi une fois dans leur entreprise.

Et si un jour, ils viennent à former eux-mêmes des apprentis, ils

pourront le leur enseigner.» L'enseignant considère qu'il est important que les apprentis en troisième année pensent par eux-mêmes et soient indépendants. «Ils doivent analyser le travail et trouver ensemble la meilleure manière de s'organiser. Bien sûr, il arrive aussi parfois qu'il y ait des erreurs, mais c'est normal et à ce moment-là, j'utilise les erreurs pour les faire progresser.»

«Parce que j'aime mon métier»

Et qu'en pensent les apprentis? Alicia Larroche, qui fait sa formation chez Migros Vaud à Crissier, apprécie ce mode d'enseignement. «S'organiser ainsi soi-même est quelque chose qu'on n'apprend pas nécessairement dans l'entreprise formatrice, mais on l'apprend ici.»

Tristan Joye, Boucherie Mingard et Alimentation SA, Yvonand, profite tout particulièrement du nouveau profil professionnel. Cet été, il va en effet ajouter encore une année de formation dans l'orientation «Transformation». «Je le fait parce que j'aime mon métier et que je souhaite approfondir mes connaissances en la matière», dit-il. Remerciements à la Direction de l'EPM de nous avoir ouvert les portes.

db (lz)

— Galliwag —



Votre poulailler romand

www.galliwag.ch - 022 719 10 30