

Concept pour promotion de la relève

Principe de base

La formation professionnelle ainsi que le recrutement de la relève représentent une des tâches les plus importantes de l'Union, aussi bien au niveau régional que national. L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV soutient les associations régionales en proposant un stand spécialement conçu. Par ailleurs, elle propose une aide dont le montant dépend de la taille et de l'importance de l'exposition.

Objectif

Le but est de présenter les métiers de la viande à un large public et d'établir le plus de contacts possibles avec les jeunes à la recherche d'un apprentissage, leurs parents, les écoles et les orienteurs professionnels. Ceci peut se faire par l'information sur les possibilités de formation, sur le matériel pédagogique, au moyen d'un concours de dégustation, par des démonstrations pratiques (p.ex. fabrication de saucisses), ou par d'autres ateliers ou présentations pratiques. L'idéal c'est de pouvoir établir un contact direct avec l'aliment viande.

Marche à suivre

Annonce et demande auprès du Secrétariat

En cas d'intérêt pour une exposition, les associations régionales et les personnes intéressées peuvent s'annoncer auprès du Secrétariat de l'UPSVM pour les premières informations. Elles ont la possibilité de déposer une demande pour un soutien financier.

Inscription auprès de l'exposition

L'association régionale ou la personne responsable (appelé ci-après l'exposant) qui va s'occuper du stand s'inscrit à l'exposition et sera dès ce moment considérée comme la personne de contact pour la direction du salon.

Construction du stand

L'UPSVM collabore avec un responsable de la construction du stand. Mais l'exposant est libre de l'engager ou non. Tous les coûts encourus par le constructeur sont à la charge de l'exposant. Le matériel lui-même est mis gratuitement à disposition de l'exposant.

Concept

L'exposant élabore un concept pour son exposition. Celui-ci comprend une brève description du contenu prévu et des activités.

Réalisation du salon / de l'exposition

L'exposant organise son exposition de manière indépendante. L'UPSVM met le matériel d'information gratuitement à disposition.

Informations générales

Concepts pour le recrutement de la relève

Annonce d'une manifestation

Il est recommandé d'inviter les représentants des médias locaux. Les principes les plus importants pour traiter avec les médias sont mentionnés ci-après:

Vadémécum pour les demandes des médias / interviews

Avant l'interview: préparez-vous.

- Réfléchissez aux questions que l'on pourrait vous poser, préparez les réponses. Vous pouvez peut-être recevoir déjà les questions à l'avance.
- Ecrivez les principaux points, surtout les chiffres.
- Réfléchissez à trois points positifs que vous avez atteints, ou auxquels vous voulez vous attaquer sans tarder.
- Même dans le cas d'une interview surprise, demandez suffisamment de temps pour pouvoir vous préparer sérieusement.
- Coordonnez vos messages chaque fois que c'est possible avec votre association régionale ou l'UPS.

Pendant l'interview

- Concentrez-vous sur les questions. Prenez votre temps pour y répondre.
- Si l'on vous pose plusieurs fois la même question, répétez tranquillement votre réponse.
- Admettez lorsque vous ne savez pas quelque chose, évitez les suppositions et les spéculations. Dites clairement que vous vous ferez un plaisir de donner les informations plus tard.
- Soyez honnête.
- Ne dites pas simplement «sans commentaire».
- Utilisez un langage simple, évitez les termes professionnels.
- Lors d'interviews à la télévision: regardez votre interlocuteur avec une expression aimable, ne regardez pas par terre.

Checklist pour les communiqués et rencontres avec les médias

- Les journalistes ont peu de temps. Ils se déplacent plutôt pour une manifestation prévue sur un temps court et qui se déroule dans un lieu facile d'accès.
- Lors d'une manifestation pour les journalistes, donnez-leur quelque chose: si possible des textes complets, un résumé et des photos, sur papier et par voie électronique.
- Lorsque vous faites des photos ou des prises TV dans votre entreprise: veillez à un respect exemplaire de la propreté et de l'hygiène et à un habillement et une décoration attrayants.
- Réfléchissez à quels secteurs et quels travaux vous souhaitez montrer aux journalistes. Même si un abattage n'a rien de secret, il est tout de même douteux que l'on souhaite y faire participer les journalistes. Il est avantageux de mettre en avant ses spécialités.
- En cas de questions ou de doutes, prenez contact avec l'UPS.

Journée portes ouvertes

Déroulement

1. Accueil devant ou dans le magasin!
2. Présenter le magasin (principale source de revenu, signaler ainsi la présentation des denrées alimentaires)
3. Présenter les produits
4. Préparer/montrer les Plats de viande froide/Vente/Conseils/Sauces/Articles en pâte/Pâtés/etc.
5. Montrer toute l'entreprise: chambre froide, préparation, magasin (machine à mettre sous vide), laboratoire pour le désossage et la charcuterie, chambre froide + congélation, stockage
6. Désosser ½ veau ou ½ porc (présenter auparavant les outils et la tenue)
 - Montrer les affiches sur la dénomination des morceaux de viande et leur utilisation
7. Préparer une chair à saucisse de veau (tout est prêt, bien propre, pour la démonstration)
 - L'apprenti prépare tout!
 - Les visiteurs doivent pousser eux-mêmes, des saucisses à rôtir ou cipollatas
 - Expliquer le fonctionnement de l'installation de fumaison, avec les avantages et les inconvénients
8. Ensuite dégustation (verres + boissons minérales, pain, planchettes et couteaux)
9. On répond aux questions + donne des indications: sur les beaux côtés du métier, mais aussi les inconvénients
10. Cadeau: par exemple 2 saucisses à rôtir faites par les visiteurs, ou un cadeau publicitaire

Colis sans souci

Afin de simplifier la planification et la réalisation, l'UPSv a préparé pour ces occasions un «Colis sans soucis». La boîte en plastique solide peut être commandée auprès du Secrétariat de l'UPSv. Elle contient les deux classeurs professionnels «Connaissances professionnelles de l'économie carnée suisse», le classeur «Connaissances spécifiques Commerce de détail Economie carnée », un iPad pour présenter le matériel pédagogique numérique ainsi que du matériel de marketing et d'information tel que posters, flyers et petits cadeaux.



Salons et expositions des métiers

Programme de la journée

- Désossage d'un cou, épaule et poitrine de porc
- Préparation d'une chair à saucisse de porc, pousser un «escargot»
- Préparation d'une saucisse à rôtir, saucisse blanche ou de hot-dogs
- Préparation d'articles de traiteur (canapés)
- Préparation d'articles farcis en pâte feuilletée

Matériel nécessaire

L'essentiel

- Sas d'hygiène (possibilité de se laver les mains, de désinfection)
- Surface de travail hygiénique
- Tabliers
- Possibilités de réfrigération (év. une vitrine réfrigérée)
- Ev. machine à emballer sous vide avec ses sachets
- Possibilités de nettoyage, avant tout lorsqu'on prépare des saucisses!
- Couvre-chefs (bonnets ou filets)
- Malette de sécurité
- Malette de premiers secours, pour les expositions feuillet sur les urgences
- Poches ou sacs en plastique

Désossage d'un cou, épaule et poitrine de porc

Matière première	Outils, matériel	Autres choses importantes
<ul style="list-style-type: none"> • Cou de porc avec os • Epaule de porc avec os • Poitrine de porc avec os • Cuisse de porc (jambon) 	<ul style="list-style-type: none"> • Set de sécurité pour désosser et parer • Couteaux • Fusil 	<ul style="list-style-type: none"> • Caisses • Plats de présentation • <i>Papier crépé pour bouche-rie (papier absorbant)</i>

Préparation d'une chair à saucisse à rôtir de porc, pousser un «escargot»

Matière première	Outils, matériel	Autres choses importantes
<ul style="list-style-type: none"> • Viande de porc (év. désossée sur place) • Boyaux • Sel de cuisine • Epices • Eau potable propre 	<ul style="list-style-type: none"> • Hachoir • Récipient pour mélanger • Poussoir à main ou semi-automatique Attention, vérifier la tension électrique • Possibilité de chauffer (grill électrique, marmite, steamer, etc.) • Couteaux • Récipient pour les boyaux (trempage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Caisses • Ev. verres de dégustation avec de l'eau • Morceaux de pain • Assiettes en carton • Cure-dents • Planches à découper

Préparation d'une saucisse à rôtir, saucisse blanche ou de hot-dogs

Matière première	Outils, matériel	Autres choses importantes
<ul style="list-style-type: none"> • Chair à saucisses (si possible produite sur place) • Boyaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Ev. cutter de table • Poussoir à main • Possibilité de chauffer (grill électrique, marmite, steamer, etc.) • Couteaux • Ev. machine à hot-dog • Récipient pour les boyaux (trempage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Caisses • Ev. verres de dégustation avec de l'eau • Morceaux de pain • Assiettes en carton • Cure-dents • Planches à découper

Préparation d'articles de traiteur (canapés)

Matière première	Outils, matériel	Autres choses importantes
<ul style="list-style-type: none"> • Pain toast • Beurre ou margarine • Diverses couvertures • Matériel de décoration (cornichons, tomates, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Couteaux à pain • Couteaux à tartiner • Plateaux pour la présentation • Possibilités de réfrigération pour les couvertures 	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de réfrigération • Ev. machine à emballer sous vide avec ses sachets • Ev. des verres de dégustation avec de l'eau • Assiettes en carton • Cure-dents • Papier crêpé pour boucherie (papier absorbant)

Préparation d'articles farcis en pâte feuilletée

Matière première	Outils, matériel	Autres choses importantes
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte feuilletée • Saucisses (év. préparées sur place) • Masse de viande hachée (év. préparée sur place) • Œufs battus 	<ul style="list-style-type: none"> • Four • Couteaux • Pinceaux • Rouleaux à pâte • Fourchettes • Outils • Ev. moule à découper pour la garniture 	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de réfrigération • Ev. verres de dégustation avec de l'eau • Assiettes en carton • Cure-dents • Planches à découper

Autre matériel pour le stand

- Affiches sur la dénomination des morceaux de viande des différentes espèces animales
- Films d'information
- Matériel d'information écrit
- Classeurs professionnels
- Ev. I-pads
- Liste d'adresses des membres avec n° de tél. et adresses mail
- Liste des entreprises formatrices (cantonal)
- Ev. classeurs avec des photos de plateaux de viande et autres articles
- Cadeaux publicitaires

Stand d'exposition

Stand de l'UPS

Pour construire le stand il faut une surface de 20-25 m². Il comprend l'infrastructure complète, avec revêtement de sol, cabine, frigo, tables hautes, panneaux d'information, éclairage, film sur les apprentis, matériel pédagogique, prospectus, etc.

Si l'on veut travailler avec de la viande sur le stand, la loi prévoit qu'il faut impérativement disposer d'eau courante. L'association régionale a la possibilité d'ajouter d'elle même des éléments supplémentaires (p.ex. vitrine, bureau, petit blitz, embosseuse, etc.) dans la mesure où il y a suffisamment de place.

Il faut aussi déterminer assez tôt le besoin en courant électrique et en parler sans tarder avec la direction du salon.

Prenez contact assez vite avec un constructeur de stand, que ce soit celui de l'UPS ou un autre choisi librement.

Gestion du stand

Idéalement le personnel sera composé d'un responsable du stand (professionnel) et de plusieurs apprentis. Il s'est avéré en effet que les jeunes visiteurs sont mieux disposés pour un premier contact avec des personnes sur le stand ayant environ le même âge.

Le Secrétariat de l'UPS SV propose à prix coûtant des polos jaunes, brodés UPS SV, comme tenue uniforme pour le personnel du stand, ainsi que des tabliers noirs. Sur demande, le Secrétariat de l'UPS SV peut aussi produire des plaquettes avec les noms, pour autant que la liste des noms lui parvienne assez tôt.

Soutien financier

Après avoir examiné la demande déposée pour une exposition, l'UPS SV accorde un montant global (c'est-à-dire y compris les coûts éventuels pour le constructeur de l'UPS SV). Le matériel d'information demandé directement à l'UPS SV est toujours gratuit.

Ce soutien est échelonné comme suit :

- Pour les petites manifestations de recrutement de la relève (p. ex. Journée portes ouvertes, invitation de classes, etc.) dans le magasin d'un membre : jusqu'à 500 francs (selon l'ampleur).
- Pour les foires locales (p.ex. exposition d'artisans ou foire professionnelle régionale) : de 500 à 2500 francs (selon l'ampleur).
- Pour les manifestations cantonales ou suprarégionales : 5'000 francs au maximum.

Demande

Un soutien financier n'est accordé qu'une fois la demande déposée (voir pages 5 et 6). Celle-ci doit être présentée par écrit et comprendre au moins les points suivants :

- Demandeur
- Nom de l'exposition
- Groupe cible de l'exposition
- Concept général
- Ebauche de budget
- Bulletin de versement ou contact bancaire

Interlocuteurs

Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS SV)

Philipp Sax / Responsable Formation

Union Professionnelle Suisse de la Viande
Sihlquai 255
Case postale 1977
8031 Zurich

Téléphone 044 250 70 60
Numéro direct 044 250 70 67
Fax 044 250 70 61
Courriel p.sax@sff.ch

Constructeur du stand

Le constructeur officiel du stand de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande est :

TEAMService & Gastro AG
Hannes Hoffelner
Industriestrasse 52
8112 Otelfingen

Téléphone 044 845 33 55
Mobile 079 344 33 01
Fax 044 845 33 50
Courriel info@teamservice.ch

Conditions du constructeur pour les membres de l'UPS

Service	Prix [CHF]	Remarque
Construction du stand	100.00/m ²	Forfait pour le stand normal, montage et démontage compris, ainsi que logistique
Frais de déplacement	2.50/km	Forfait Transport depuis Otelfingen à l'exposition et retour.
Extras pour les souhaits spéciaux	85.00/h	
Coût par mètre de paroi Syma	55.00	Prix par mètre courant
Coût de la construction du toit, éclairage compris	28.00/m ²	
Prix pour un module de cuisine	550.00	Prix pour toute une exposition. Réchaud, frigo, boiler et bassin compris.
Coût pour un extincteur	35.00	(Prix par jour)
Coût pour des couvertures d'extinction	21.00	(Prix par jour)
Matériel de consommation		Déterminer les besoins et le prix directement avec le constructeur.
Prix hors TVA et frais.		
Le stand selon ces normes	Revêtement de sol synthétique, cabine 2 x 2 m, rideau compris, Casier cuisine 1 . 90 x 0. 60 m, frigo, vestiaire, poubelle, Comptoir conseiller 1 .00 x 0. 90 x 0.60 m (LxHxP), lampes spot, Table 0.5 x 0.5 m, graphique 2.00 x 2.00 m, rouleaux graphiques, présentoir prospectus, urne concours, écran TV pour DVD, films compris, tableau électrique, avec câble et prise double	

Le stand selon ces normes est mis gratuitement à disposition. La demande concernant la coordination et la facturation se fait directement auprès de l'exposant. L'UPS ne prend à sa charge aucun des coûts ci-dessus pour les services, ils doivent être couverts par le budget global accordé. La demande concernant la coordination passe par le constructeur de stand officiel de l'UPS. A cet effet, prenez contact directement avec lui.





Demande




Coordonnées	
Demandeur	
Association régionale	
Remarques	
Exposition / salon / manifestation	
Manifestation	<input type="checkbox"/> Petites manifestations (p. ex. journée portes ouvertes, invitation de classes, etc.) <input type="checkbox"/> Foires locales (p.ex. exposition d'artisans avec une promotion active de la relève ou foire professionnelle régionale) <input type="checkbox"/> Salons professionnels cantonaux ou suprarégionaux
Nom	
Lieu	
Date (de / à)	
Groupe cible	
Remarques	

Concept général		
Brève description du contenu de l'exposition et des activités		
Ebauche de budget		
Liste des coûts envisagés	Position	Coûts
Total		

Offre de l'UPS

Colis sans souci pour Journées portes ouvertes	<input type="checkbox"/> Colis sans souci <input type="checkbox"/> I-Pad <input type="checkbox"/> 1 x Roll Up <input type="checkbox"/> 2 x Roll Up's		
Habillement	Chemise polo avec broderie UPSV & SMP, couleur jaune, CHF 22.-/pièce		
	Article	Taille	Quantité
	1900000	S	
	1900001	M	
	1900002	L	
	1900003	XL	
	1900004	XXL	
	Tablier neutre, noir, CHF 15.--/pièce		
1800031	80x100 cm		
Adresse de livraison et de facturation			

Matériel publicitaire	Photo	Quantité	
<p>Flyers d'information pour les métiers de la branche carnée A5</p>			
<p>Factsheet A4 Bouchère-charcutière/boucher-charcutier AFP</p>			
<p>Factsheet A4 Bouchère-charcutière/boucher-charcutier CFC</p>		<p>Orientation Production</p>	
		<p>Orientation Transformation</p>	
		<p>Orientation Commercialisation</p>	
<p>Affiche 60 x 42 cm A2</p>			

<p>Affiche 84.1 x 59.4 cm A1</p>		
<p>Affiche A3</p>		
<p>Affiche A3</p>		
<p>Adresse de livraison</p>		

Fax: 044 250 70 61

Courriel: info@sff.ch