

BOUCHER(ÈRE)

METIERS DE BOUCHERIE

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire artisanal pour la préparer, la présenter et la vendre. Il achète les carcasses chez un grossiste, afin de les découper puis de les transformer en morceaux. Il maîtrise ainsi l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, dénervé ou dégraisser. Commerçant dans l'âme, il est en contact direct avec la clientèle et la conseille sur le choix des morceaux, la façon de les accommoder et les temps de cuisson.

Qu'il travaille dans une petite boucherie de quartier, dans une grande boucherie (chaîne de magasin), sur un marché de gros, ou encore en supermarché, le métier de boucher peut s'exercer dans différentes structures et offre de nombreux débouchés et perspectives d'évolution.

En grande distribution, il pourra évoluer sur un poste de chef de rayon. Dans une grande boucherie, il pourra devenir chef boucher. Après quelques années d'expérience, il aura également la possibilité de s'installer comme artisan à son compte. Cette profession manque actuellement de salariés. Alors pourquoi pas vous ?

SES COMPÉTENCES ET QUALITÉS :

Outre ses compétences techniques et une connaissance des différents types de viandes, le boucher doit faire preuve :

- ✓ D'adresse et d'habileté, pour manier les outils de découpe et de préparation (hachoirs, scies, couteaux...)
- ✓ De rigueur, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité (nettoyage des outils et de l'environnement de travail)
- ✓ D'un bon relationnel, pour conseiller et fidéliser sa clientèle
- ✓ D'une bonne condition physique, pour faire face à des conditions de travail rigoureuses (horaires, températures froides, port de charges lourdes, station debout prolongée...)

SE FORMER AU CFA :

Le CFA propose des formations initiales par apprentissage et formation continue pour se former au métier de boucher :

- ✓ CAP Boucher
- ✓ BP Boucher
- ✓ BP Charcutier
- ✓ BM Boucher Charcutier

Pôle des métiers



Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Lorraine

Photographies : M. Barnas - Maquette : C. Stefani