

Appellations

- | | |
|--|--|
| ☐ Aide-boucher / Aide-bouchère | ☐ Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse |
| ☐ Boucher / Bouchère | ☐ Boucher-tripier / Bouchère-tripière |
| ☐ Boucher / Bouchère chevalin | ☐ Boucher-volailler / Bouchère-volaillère |
| ☐ Boucher / Bouchère hippophagique | ☐ Chef boucher / bouchère |
| ☐ Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière | ☐ Ouvrier boucher / Ouvrière bouchère |
| ☐ Boucher désosseur / Bouchère désosseuse | ☐ Second boucher / Seconde bouchère |

Définition

Réalise les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
 Peut effectuer la vente de produits de boucherie.
 Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boucherie, boucherie-charcuterie, ...).

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac Professionnel, Brevet Professionnel, Brevet de maîtrise) en boucherie.
 Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-boucher.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de boucheries, de boucheries-charcuteries, aux rayons boucherie de grandes et moyennes surfaces, sur les marchés, en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable de rayon et différents services (livraisons, services vétérinaires, services d'hygiène).
 Elle varie selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...).
 Elle peut s'exercer les fins de semaine.
 L'activité s'effectue en laboratoire, en magasin et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.
 Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
☐ Réceptionner des carcasses de viande ☐ Contrôler la qualité d'un produit	R ☐ Techniques de désossage R ☐ Techniques de parage des viandes

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Préparer une carcasse aux opérations de découpe ☐ Découper de la viande ☐ Trier des pièces de viande ☐ Détailler des pièces de viande ☐ Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères ☐ Disposer des produits sur le lieu de vente ☐ Renseigner un client ☐ Prendre la commande des clients ☐ Entretenir un espace de vente ☐ Nettoyer du matériel ou un équipement ☐ Entretenir un poste de travail	R R R R R R S Ec R R R	☐ Boucherie ☐ Modes de cuisson des aliments ☐ Découpe de viande ☐ Chaîne du froid ☐ Stockage de produits alimentaires ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ☐ Anatomie animale ☐ Utilisation de matériel de nettoyage ☐ Techniques d'embossage de viande ☐ Ficelage des viandes ☐ Traçabilité des produits ☐ Techniques de transformation des viandes

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Découper, désosser, parer de l'agneau ☐ Découper, désosser, parer du boeuf ☐ Découper, désosser, parer du cheval ☐ Découper, désosser, parer du gibier, des viandes exotiques ☐ Découper, désosser, parer du lapin ☐ Découper, désosser, parer du mouton ☐ Découper, désosser, parer du porc ☐ Découper, désosser, parer du veau ☐ Découper, désosser, parer des volailles	R R R R R R R R R	
☐ Préparer des plats cuisinés ☐ Cuisiner des produits de charcuterie ☐ Cuisiner des produits de rôtisserie ☐ Cuisiner des produits tripiers ☐ Cuisiner des spécialités bouchères ☐ Cuisiner des viandes	R R R R R R	☐ Préparations culinaires de base

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Sélectionner une bête auprès d'un producteur	Er	☐ Chiffrage/calcul de coût
☐ Vider et nettoyer des bêtes	R	
☐ Vendre des produits ou services	E	☐ Techniques de vente ☐ Procédures d'encaissement
☐ Suivre l'état des stocks ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Préparer les commandes	C C Cr	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements
☐ Réaliser une gestion comptable ☐ Réaliser une gestion administrative	C C	☐ Logiciels comptables ☐ Gestion administrative ☐ Gestion comptable
☐ Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	S	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Boucherie ☐ Boucherie-charcuterie ☐ Hypermarché (2500 m² et +) ☐ Marché, foire exposition ☐ Supermarché (400 à 2500m²)	☐ Armée	☐ Travail en indépendant

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1101 - Boucherie Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation Toutes les appellations
D1101 - Boucherie Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1101 - Boucherie Toutes les appellations	D1103 - Charcuterie - traiteur Toutes les appellations
D1101 - Boucherie Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail Toutes les appellations
D1101 - Boucherie Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises - Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1101 - Boucherie Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires Toutes les appellations
D1101 - Boucherie Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel - Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis