

Appellations

- Aide-boucher / Aide-bouchère
- Boucher / Bouchère
- Boucher / Bouchère chevalin
- Boucher / Bouchère hippophagique
- Boucher désosseur / Bouchère désosseuse
- Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière
- Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse
- Boucher-tripier / Bouchère-tripière
- Boucher-volailler / Bouchère-volaillère
- Chef boucher / bouchère
- Ouvrier boucher / Ouvrière bouchère
- 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
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réceptionner des carcasses de viande <input type="checkbox"/> Contrôler la qualité d'un produit <input type="checkbox"/> Préparer une carcasse aux opérations de découpe <input type="checkbox"/> Découper de la viande 	R R R R	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Techniques de désossage <input type="checkbox"/> Techniques de parage des viandes <input type="checkbox"/> Boucherie <input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Découpe de viande

Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Trier des pièces de viande	R	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid
<input type="checkbox"/> Détailler des pièces de viande	R	<input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires
<input type="checkbox"/> Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente	R	<input type="checkbox"/> Anatomie animale
<input type="checkbox"/> Renseigner un client	S	<input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage
<input type="checkbox"/> Prendre la commande des clients	Ec	<input type="checkbox"/> Techniques d'embossage de viande
<input type="checkbox"/> Entretenir un espace de vente	R	<input type="checkbox"/> Ficelage des viandes
<input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	R	<input type="checkbox"/> Traçabilité des produits
<input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail	R	

Compétences spécifiques

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

Compétences spécifiques

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

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boucherie <input type="checkbox"/> Boucherie-charcuterie <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m ² et +) <input type="checkbox"/> Marché, foire exposition <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m ²)	<input type="checkbox"/> Armée	<input type="checkbox"/> 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