

Savoir préparer, présenter et vendre la viande.

SON MÉTIER

Qu'il-elle travaille dans un supermarché ou à l'étal de sa boutique, le-la boucher·ère choisit et achète les carcasses chez un grossiste. Au laboratoire (atelier de découpe), il-elle les découpe puis les transforme en morceaux appétissants pour les vendre à ses clients. Il-Elle maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, dénervé ou dégraisser. Il-Elle vide et nettoie également les volailles, les lapins et les gibiers, et prépare aussi des produits plus élaborés (paupiettes, volailles farcies).

Le-La boucher·ère peut se spécialiser dans certaines viandes : les abats, le cheval ou les volailles. Commerçant·e, il-elle conseille sa clientèle sur le choix des morceaux, les façons de les accommoder, les temps de cuisson.

OÙ ET COMMENT ?

Boucheries artisanales, rayons boucherie des grandes surfaces, restauration collective en cuisine accueillent ces professionnels. Le-La boucher·ère peut aussi exercer dans des ateliers de découpe de type industriel, dans les marchés de détail ou de gros.

Il-Elle doit supporter le travail debout et les écarts de température entre la chambre froide et le magasin.

SES QUALITÉS

Parce qu'il-elle manipule des denrées crues, le-la boucher·ère doit toujours se montrer très exigeant·e sur l'hygiène et la propreté de son lieu de travail, mais aussi des divers équipements utilisés.

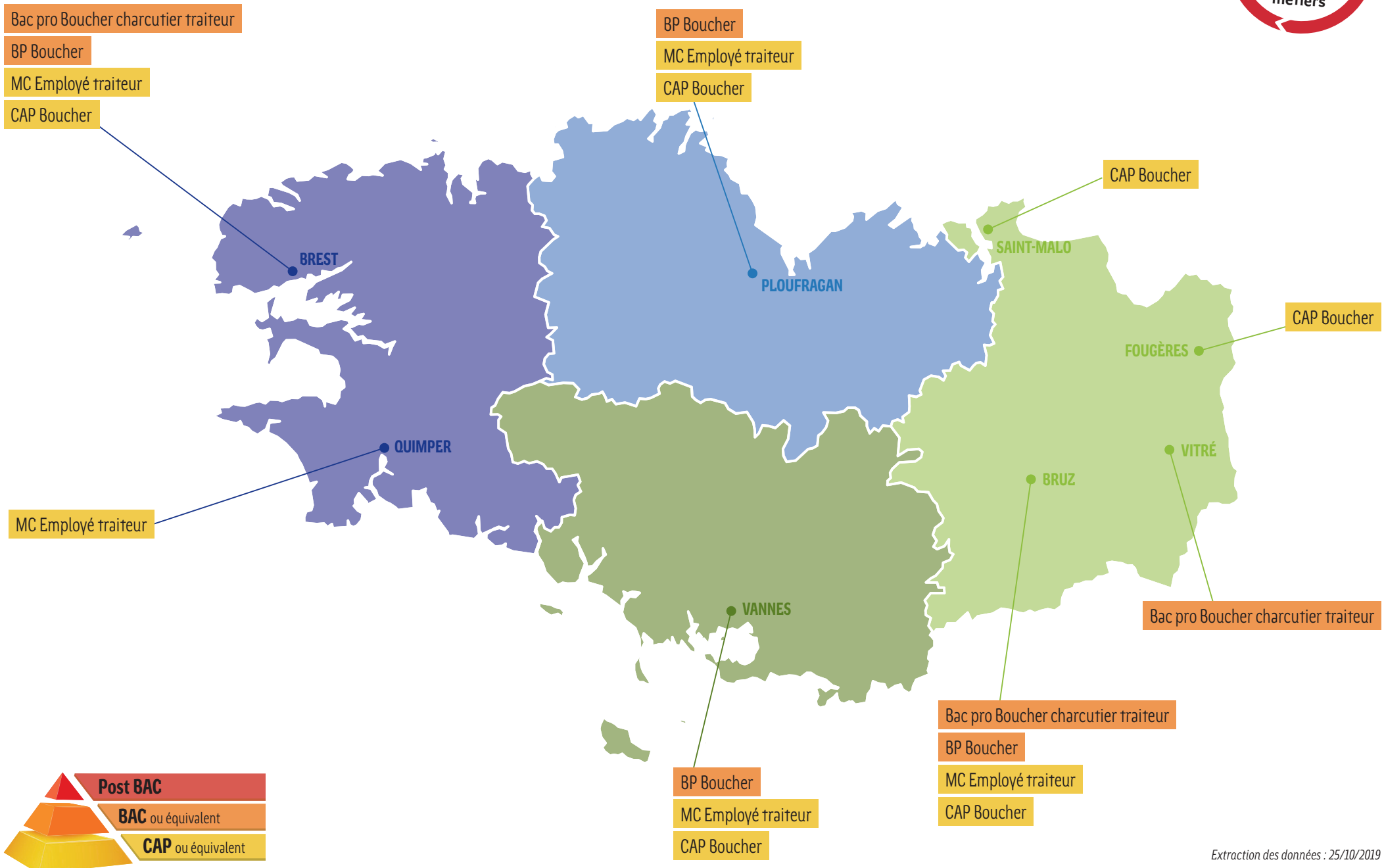
Le métier comporte une forte dimension relationnelle : avec les fournisseurs et la clientèle, au sein du magasin.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

La profession déplore une pénurie de jeunes capables de prendre la relève alors que les possibilités d'emploi sont nombreuses et variées.

Après quelques années, il est possible d'intégrer une unité de production et de devenir cheffe d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire, acheteur·euse. S'installer à son compte nécessite un investissement financier important et un équipement très strict, compatible avec les normes d'hygiène.

Salaire brut du débutant : de 1467 € à 1830 € par mois.



Bruno – Boucher à son compte

« Depuis un stage effectué à l'âge de 14 ans, j'exerce ce métier que j'ai immédiatement aimé. C'est impressionnant pour un jeune d'avoir devant soi une bête de 400 kg et de devoir la découper en biftecks. À la boutique, de 5h30 à 20h30, je ne vois pas passer la journée. Outre l'aspect purement physique de la profession (désosser debout, travailler en chambre froide puis en magasin et vice-versa), on doit être souriant, avoir du bagout et toujours un petit mot pour plaisanter avec sa clientèle. »

DIPLÔMES

CAP

- Boucher

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Employé traiteur

BAC PROFESSIONNEL

- Boucher charcutier traiteur

BREVET PROFESSIONNEL

- Boucher



▪ Boucher-ère

<https://oniseptv.onisep.fr/onv/les-metiers-animes-boucher-bouchere>