

Appellations

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Aide-boucher / Aide-bouchère | <input type="checkbox"/> Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse |
| <input type="checkbox"/> Boucher / Bouchère | <input type="checkbox"/> Boucher-tripier / Bouchère-tripière |
| <input type="checkbox"/> Boucher / Bouchère chevalin | <input type="checkbox"/> Boucher-volailler / Bouchère-volaillère |
| <input type="checkbox"/> Boucher / Bouchère hippophagique | <input type="checkbox"/> Chef boucher / bouchère |
| <input type="checkbox"/> Boucher désosseur / Bouchère désosseuse | <input type="checkbox"/> Ouvrier boucher / Ouvrière bouchère |
| <input type="checkbox"/> Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière | <input type="checkbox"/> 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.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits	R	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid
<input type="checkbox"/> Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)	R	<input type="checkbox"/> Typologie des pièces de viande
<input type="checkbox"/> Répartir les morceaux selon leur classification (viande de 1ère, 2ème ou 3ème catégorie, ...) et leur nature (à braiser, à griller, ...)	R	<input type="checkbox"/> Conditions de stockage de produits alimentaires
<input type="checkbox"/> Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses, ...	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
		<input type="checkbox"/> Anatomie animale

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères (barquettes, papier alimentaire, ...) et les disposer en vitrine <input type="checkbox"/> Prendre la commande du client et le renseigner sur la provenance de la viande et le mode de cuisson, ... <input type="checkbox"/> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	R Ec R	<input type="checkbox"/> Traçabilité des produits <input type="checkbox"/> Techniques de désossage <input type="checkbox"/> Techniques de parage des viandes <input type="checkbox"/> Techniques d'embossage <input type="checkbox"/> Techniques de découpe des viandes <input type="checkbox"/> Utilisation de machine de découpe de viande <input type="checkbox"/> Ficelage des viandes <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<i>Découper, désosser, parer des viandes :</i> <input type="checkbox"/> Agneau <input type="checkbox"/> Boeuf <input type="checkbox"/> Cheval <input type="checkbox"/> Gibiers, viandes exotiques, ... <input type="checkbox"/> Lapins <input type="checkbox"/> Mouton <input type="checkbox"/> Porc <input type="checkbox"/> Veau <input type="checkbox"/> Volailles	R R R R R R R R R	
<i>Préparer/cuisiner un type de produits :</i> <input type="checkbox"/> Plats cuisinés (gratins, choucroute, ...) <input type="checkbox"/> Produits de charcuterie (salaisons, pâtés, boudins, ...) <input type="checkbox"/> Produits de rôtisserie <input type="checkbox"/> Produits tripiers blancs (pieds, oreilles, tête de veau, ...) <input type="checkbox"/> Produits tripiers rouges (foie, rognons, langue, cervelle, ...) <input type="checkbox"/> Spécialités bouchères (morceaux de viandes farcis, viandes marinées, brochettes, saucisserie, ...) <input type="checkbox"/> Viandes	R R R R R R R	<input type="checkbox"/> Eléments de base en production culinaire

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Sélectionner des bêtes entières, carcasses, morceaux auprès d'un producteur ou d'un intermédiaire et définir les conditions d'achat	Er	<input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Vider et nettoyer des bêtes (volailles, lapins, gibiers, ...)	R	
<input type="checkbox"/> Effectuer les opérations de vente de produits	E	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion comptable
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	S	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boucherie <input type="checkbox"/> Boucherie-charcuterie <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +) <input type="checkbox"/> Marché, foire exposition <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2)	<input type="checkbox"/> Armée	<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1101 - Boucherie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1101 - Boucherie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1101 - Boucherie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1103 - Charcuterie - traiteur <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
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