

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-charcutier / Bouchère-charcutière | <input type="checkbox"/> Ouvrier boucher / Ouvrière bouchère |
| <input type="checkbox"/> Boucher désosseur / Bouchère désosseuse | <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.

Compétences de base

| Savoir-faire | Savoirs |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Réceptionner des carcasses de viande <input type="checkbox"/> Contrôler la qualité d'un produit | R <input type="checkbox"/> Techniques de désossage R <input type="checkbox"/> Techniques de parage des viandes |

❖ Compétences de base

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

❖ Compétences spécifiques

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

❖ 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 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 <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | D1106 - Vente en alimentation <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| D1101 - Boucherie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | D1107 - Vente en gros de produits frais <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |

Emplois / Métiers envisageables si évolution

| Fiche ROME | Fiches ROME envisageables si évolution |
|--|---|
| D1101 - Boucherie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | D1103 - Charcuterie - traiteur <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| D1101 - Boucherie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | D1301 - Management de magasin de détail <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| D1101 - Boucherie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises <ul style="list-style-type: none">– Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS) |
| D1101 - Boucherie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| D1101 - Boucherie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | K2109 - Enseignement technique et professionnel <ul style="list-style-type: none">– Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis |