

# Boucherie



# Fiche Métier

## Activité

Sur son billot, le **boucher** désosse les carcasses, découpe la viande en morceaux pour la présenter à la vente au détail. Il vide et nettoie également les volailles, les lapins et les gibiers.

Le boucher peut se spécialiser en fonction de la viande travaillée (bœuf, cheval, porc, moutons...). Il décore les plats et valorise son activité en proposant à la clientèle des plats cuisinés prêts à emporter.

En contact avec la clientèle, le boucher a une activité de commerçant. Il accueille les consommateurs, vend la viande, donne des conseils sur la préparation et la cuisson.

## Compétences

**Maîtrise de l'anatomie animale.**

**Être habile de ses mains** : Une qualité indispensable pour effectuer des actes de découpage minutieux.

**Avoir une hygiène irréprochable** : Manipule des denrées crues,

**Maîtrise du savoir-faire technique** : Le boucher manipule beaucoup d'outils de découpe, utilise des outils spécifiques aux différents stades de la transformation de la viande et des appareils.

**Avoir la fibre commercial** : L'activité commerciale exige le sens des relations avec une clientèle variée.

## Exigences

**Bonne forme physique** : Le travail étant essentiellement effectué debout

**Résistance au froid** : Travaille en chambre froide.

Etre **méticuleux** : L'hygiène est très importante. A la fin de chaque journée, le boucher doit procéder à un nettoyage complet de ses ustensiles et des locaux.

Etre **gourmet** : La connaissance des quartiers de viande et des plats cuisinés demande un goût développé pour la cuisine.

Les débutants sont les bienvenus dans tous les types de commerce : boucheries artisanales, rayons boucherie des grandes surfaces, restauration collective en cuisine... les possibilités d'emploi sont variées. Le boucher peut aussi exercer dans des ateliers de découpe de type industriel ou dans les marchés de gros.

Après quelques années, il est possible d'intégrer une unité de production et de devenir chef d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire, acheteur.

S'installer à son compte nécessite un investissement financier important et un équipement très strict, compatible avec les normes d'hygiène.

## Diplômes préparés à l'IREAM

- ◆ Niveau V : CAP Boucher
- ◆ Niveau V : MC Employé Traiteur
- ◆ Niveau IV : BP Boucher





**I.R.E.A.M.**

33, rue de Québec 80090 AMIENS

Tél. 03 60 127 250 Fax : 03 60 144 606

Contact : [contact@iream.fr](mailto:contact@iream.fr)

Site : [www.iream.fr](http://www.iream.fr)

