

D1101 - Boucherie

Appellations (Métiers courants)

- Aide-boucher / Aide-bouchère
- Boucher / Bouchère
- Boucher désosseur / Bouchère désosseuse
- Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière
- Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse

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

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

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

- Réceptionner les carcasses, les pièces de viande et contrôler les produits
- Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer (désossage, parage, ...)
- Répartir les morceaux selon leur classification (viande de 1ère, 2ème ou 3ème catégorie, ...) et leur nature (à braiser, à griller, ...)
- Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, merguez, saucisses,
- Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères (barquettes, papier alimentaire, ...) et les disposer en vitrine

Compétences

- Chaîne du froid
- Typologie des pièces de viande
- Conditions de stockage de produits alimentaires
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Anatomie animale

D1101 - Boucherie

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none">■ Prendre la commande du client et le renseigner sur la provenance de la viande et le mode de cuisson, ...■ Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	<ul style="list-style-type: none">■ Traçabilité des produits■ Techniques de désossage■ Techniques de parage des viandes■ Techniques d'embossage■ Techniques de découpe des viandes■ Utilisation de machine de découpe de viande■ Ficelage des viandes■ Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Découper, désosser, parer des viandes : <ul style="list-style-type: none">■ Agneau■ Boeuf■ Cheval■ Gibiers, viandes exotiques, ...■ Lapins■ Mouton■ Porc■ Veau■ Volailles	

D1101 - Boucherie

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Préparer/cuisiner un type de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Plats cuisinés (gratins, choucroute, ...) ■ Produits de charcuterie (salaisons, pâtés, boudins, ...) ■ Produits de rôtisserie ■ Produits tripiers blancs (pieds, oreilles, tête de veau, ...) ■ Produits tripiers rouges (foie, rognons, langue, cervelle, ...) ■ Spécialités bouchères (morceaux de viandes farcis, viandes marinées, brochettes, saucisserie, ...) ■ Viandes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en production culinaire
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner des bêtes entières, carcasses, morceaux auprès d'un producteur ou d'un intermédiaire et définir les conditions d'achat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chiffrage/calcul de coût
<ul style="list-style-type: none"> ■ Vider et nettoyer des bêtes (volailles, lapins, gibiers, ...) 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer les opérations de vente de produits 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de vente ■ Procédures d'encaissement
<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en gestion comptable et administrative ■ Utilisation de logiciels de gestion comptable
<ul style="list-style-type: none"> ■ Former des employés aux techniques du métier 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Boucherie ■ Boucherie-charcuterie 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Armée 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travail en indépendant

D1101 - Boucherie

Environnements de travail

Structures

- Hypermarché (2500 m² et +)
- Marché, foire exposition
- Supermarché (400 à 2500m²)

Secteurs

Conditions

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis

- Toutes les appellations

Vers

- D1106 - Vente en alimentation

Emplois envisageables si évolution

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- D1103 - Charcuterie - traiteur
- D1301 - Management de magasin de détail
- D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires