

D1101

BOUCHER / BOUCHÈRE

Autres emplois décrits

- Aide-boucher / Aide-bouchère
- Boucher / Bouchère chevalin
- Boucher / Bouchère hippophagique
- Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière
- Boucher désosseur / Bouchère désosseuse
- Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse
- Boucher-tripier / Bouchère-tripière
- Boucher-volailler / Bouchère-volaillère
- Chef boucher / bouchère
- Ouvrier boucher / Ouvrière bouchère
- 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

Ce 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.

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	Découper, désosser, parer de la viande
	Vider et nettoyer des bêtes
	Sélectionner une bête auprès d'un producteur
	Abattre et nettoyer des animaux
Maintenance, Réparation	Préparer des plats culinaires
	Entretien un équipement, une machine, une installation
	Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
Qualité	Contrôler la qualité et la conformité d'un produit

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Conditionner des produits
	Trier des pièces de viande
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
	Prendre une commande client
Développement commercial	Organiser, aménager un espace de vente
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire
Pilotage et maîtrise des coûts	Assurer la gestion administrative d'une activité

Savoir-être professionnels



Travailler en équipe
Prendre des initiatives et être force de proposition
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Anatomie animale
	Logiciels comptables
Normes et procédés	Chaîne du froid
	Chiffrage/calcul de coût
	Modalités de stockage de produits alimentaires
	Modes de cuisson des aliments
	Procédures d'encaissement
	Traçabilité des produits
	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières	Caractéristiques des carcasses de viande
	Préparations culinaires de base
	Types de produits de charcuterie
	Types de produits de rôtisserie
	Types de produits tripiers
Techniques professionnelles	Types de spécialités bouchères
	Types de viande
	Utilisation de matériel de nettoyage
	Techniques d'embossage de viande
	Techniques de désossage
	Techniques de ficelage des viandes
	Techniques de parage des viandes
	Techniques de transformation des denrées alimentaires (viande, poisson, fruit, etc.)
	Techniques de communication orales, écrites et numériques
	Techniques de vente

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Déplacements professionnels
		En laboratoire
		En zone frigorifique
		Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
		Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
	Horaires et durée du travail	Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
		Station debout prolongée
		Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Commerce et distribution