RIASEC : R

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
- Ouvrier boucher / Ouvrière bouchère
- Second boucher / Seconde bouchère

Définition

Doté(e) d'un sens aigu du détail, cet artisan de la viande garantit des produits de qualité.

- Sélectionne et achète les carcasses de viande chez les grossistes ou les abattoirs
- Découpe, désosse et prépare les pièces de viande
- Présente et vend la viande en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Conseille les clients sur le choix des produits et leur préparation
- Peut préparer des plats cuisinés ou des spécialités bouchères
- Gère les stocks et l'approvisionnement de son commerce

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Boucher, un Brevet Professionnel Boucher ou un Bac Professionnel Boucher Charcutier Traiteur.

Certifications et diplômes :

- CAP boucher
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- BP boucher
- Boucher charcutier traiteur : option productions bouchères (BM)
- Boucher charcutier traiteur : option productions charcutières et traiteurs (BM)

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Identifier les types et morceaux de viande
- Découper, désosser, parer de la viande
- Vider et nettoyer des bêtes
- Gérer les stocks de viandes et de produits associés
- Gérer les commandes et l'inventaire de viandes
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Vérifier la qualité et la propreté d'équipements ou de matériels

Développement économique

- Accueillir, informer et orienter les clients
- Conseiller les clients sur les choix de viandes
- Promouvoir les produits auprès des clients

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des produits bouchers selon les commandes
- Réaliser la salaison d'une viande
- Réaliser le fumage d'une viande
- Trier des pièces de viande
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Analyser la qualité de la viande et des produits carnés
- Assurer la propreté et l'ordre dans l'espace de travail

Développement économique

- Prendre une commande client

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaître les différentes races de bétail (bovins, ovins, caprins, etc)

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Etre force de proposition
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Normes et procédés

- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Chaîne du froid
- Normes sanitaires
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Techniques de gestion des déchets en boucherie

Transition écologique

Domaines d'expertise

- Réglementations d'importation de viande
- Connaissance des produits carnés exotiques

Produits, outils et matières

- Types de spécialités bouchères
- Caractéristiques des carcasses de viande
- Utilisation de machines à désosser
- Machine de découpe de viande

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Techniques professionnelles

- Techniques de découpe de viande
- Techniques de désossage
- Techniques de ficelage des viandes
- Techniques de parage des viandes
- Techniques de conservation de la viande
- Techniques de vente de produits carnés
- Techniques de présentation de produits en boucherie
- Techniques de négociation avec les fournisseurs
- Techniques d'affûtage des couteaux
- Techniques de fumage des viandes
- Techniques de marinade
- Techniques d'embossage de viande

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- Exposition à de hautes températures
- Manipulation de produits à risques
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité
- Etablissement de restauration collective

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail