RIASEC : Rc

D1109
CHEF BOUCHER / CHEFFE BOUCHÈRE

Définition

Le Chef boucher, un artisan de la viande qui garantit qualité et fraîcheur.

- Supervise et coordonne l'activité d'une équipe de bouchers dans la préparation des viandes
- Contrôle la qualité des produits et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Gère les stocks et passe les commandes de viande auprès des fournisseurs
- Conseille les clients sur le choix des produits et les techniques de cuisson
- Réalise des découpes précises et des préparations spécifiques à la demande des clients
- Peut effectuer des tâches administratives et de gestion liées à la conduite du 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

- Sélectionner une bête auprès d'un producteur
- Découper, désosser, parer de la viande
- Conditionner des produits
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Gérer les commandes et l'inventaire de viandes
- Assurer la propreté de la zone de travail
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit

Développement économique

- Conseiller les clients sur les choix de viandes
- Promouvoir les produits auprès des clients

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer le respect des normes sanitaires

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Vider et nettoyer des bêtes
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Trier des pièces de viande
- Maintenir les équipements en bon état de fonctionnement
- Assurer l'entretien ou le nettoyage courant du matériel après utilisation dans les conditions d'hygiène et de sécurité requises
- Respecter les délais de conservation des produits

Management, Social, Soin

- Superviser une équipe de bouchers
- Former les nouveaux employés aux techniques du métier

Développement économique

- Prendre une commande client
- Développer des promotions pour augmenter les ventes
- Organiser, aménager un espace de vente

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-être professionnels

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

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

Savoirs

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des carcasses de viande
- Types de produits de charcuterie
- Types de produits de rôtisserie
- Types de produits tripiers
- Types de spécialités bouchères
- Types de viande
- Utilisation de matériel de nettoyage

Techniques professionnelles

- 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 vente

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Procédures d'encaissement
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Traçabilité des produits

Domaines d'expertise

- Anatomie animale
- Chiffrage et calcul de coût

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail en journée

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

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

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