



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Oise

Institut des Métiers de l'Artisanat



Le métier

1 métier : Boucher, 3 fonctions

Acheteur

Le boucher achète la viande, sa matière première, le plus souvent à l'abattoir où il choisit des carcasses, mais parfois directement chez l'éleveur (c'est ce qu'on appelle acheter en vif). Il doit savoir estimer la qualité de la viande en fonction de son aspect visuel (conformation, état d'engraissement, couleur). Les carcasses seront ensuite stockées en chambre froide pour faire murer la viande avant de la désosser et de la découper. C'est en général le patron qui effectue les achats.

Le boucher préparateur

C'est une autre facette du métier qui consiste à préparer la viande pour la présenter et la vendre aux clients. Les carcasses sont découpées en quartiers et désossées. Il faut ensuite séparer les muscles, dégraisser et parer la viande. Le boucher prépare également des «spécialités bouchères», morceaux farcis ou composés. Ces opérations s'effectuent dans le laboratoire.

Le commerçant

Le boucherie est un commerce de proximité. Le boucher doit non seulement fournir de la viande de qualité, mais il doit aussi savoir la présenter, accueillir la clientèle dans sa boutique. Un lieu de vente animé, convivial et chaleureux (associé à des produits de qualité), c'est l'assurance d'une clientèle fidèle, régulière.

L'environnement de travail

« L'hygiène et la sécurité alimentaire omniprésents ! » L'environnement de travail du Boucher a évolué, ainsi que les techniques, de plus en plus modernes. Les bouchers se fournissent pour la plupart chez des grossistes, dans les abattoirs, qui assurent la livraison de la viande. Celle-ci est ensuite accrochée sur des rails dans les frigos, ce qui facilite le déplacement des carcasses et des gros quartiers. C'est donc naturellement un métier devenu accessible à tous, y compris aux filles.

Les qualités requises

« **Habilité et convivialité** » Habileté manuelle, geste juste et précis : il maîtrise l'art et la manière de mettre en valeur ses produits, sans oublier la présentation, où il doit faire preuve d'un réel sens de l'esthétique. Il doit également maîtriser les bases de l'anatomie et de la microbiologie, connaître les règles incontournables de l'hygiène, de la sécurité du travail et de la gestion pour garantir le succès de son entreprise. Le boucher doit être en mesure d'orienter les choix selon les préférences de ses clients, de leur délivrer des conseils, astuces et secrets pour valoriser au mieux le goût des viandes qu'il propose. Bref, en fin connaisseur, il doit savoir faire partager un peu de sa passion et de son savoir !

L'évolution professionnelle

Un secteur dynamique qui recrute ! Avec plus de 20 000 entreprises, le secteur de la boucherie artisanale représente près de 80 000 emplois. Des enseignes nationales développent leurs propositions de responsable de rayons, en boucherie et travail des viandes. Au total, plus de 5 000 postes sont à pourvoir chaque année. Aujourd'hui le défi de la filière est d'ouvrir la profession, de lui apporter des forces vives, de mieux informer, former et recruter. Les emplois sont stables, la rémunération intéressante et les perspectives d'évolutions réelles, pouvant aller d'ouvrier, responsable de rayons jusqu'à la gestion d'une entreprise artisanale.

Formations dispensées

BOUCHERIE

CAP Boucher (niveau V)

BP Boucher (niveau IV)

Les partenaires de votre avenir :



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Oise
Institut des Métiers de l'Artisanat



SITE BEAUVAIS

11, rue Léonard de Vinci
P.A.E. du Tilloy - BP 10691
60006 Beauvais cedex
Tél. : 03 44 02 21 16



SITE COMPIEGNE

3, rue Joseph Cugnot
ZAC de Mercières
60471 Compiègne cedex
Tél. : 03 44 23 47 77

> 1 diplôme
> 1 métier
> 1 salaire