

Boucherie

Domaine : Commerce alimentaire et métiers de bouche

Appellations

- Boucher-volailler
- Boucher chevalin
- Boucher-charcutier
- Boucher-traiteur
- Boucher
- Ouvrier boucher

Accès au métier

Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme pour les boucheries traditionnelles. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle-CAP- en boucherie et produits carnés ou avec une expérience dans le domaine de la boucherie.

Conditions d'exercice

Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de boucheries, de boucheries-charcuteries, aux rayons boucherie de grandes et moyennes surfaces et sur les marchés. Elle peut varier selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...). Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

Activités de base

Activités quotidiennes fondamentales Effectuer la mise en vitrine ou en rayon des produits (présentation, décoration, ...) Préparer les pièces de viande selon la demande (rôtis, paupiettes, merguez, ...) Procéder à la découpe des pièces de viande (désossage, parage, ...) Procéder au nettoyage et rangement du plan de travail Réceptionner et vérifier la qualité des pièces de viande et procéder à leur stockage

Compétences de base

Compétences quotidiennes fondamentales Modalités de stockage des produits alimentaires Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de découpe des viandes Techniques de désossage Techniques de parage des viandes Typologie des pièces de viande Utilisation de matériel de nettoyage

Activités spécifiques

Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Conseiller la clientèle sur les spécificités de la viande et procéder à l'encaissement de la vente Effectuer la gestion administrative et comptable d'une structure Participer à l'approvisionnement du rayon Procéder à l'achat de viande (animaux entiers, carcasses, ...) auprès d'un producteur ou d'un intermédiaire