Formation Boucher

PostÃ© par: formations-concours
Publiée le : 6/11/2008 13:54:06

Description des tÃ¢ches / conditions de travail Sur son billot, il dÃ©sosse les carcasses, dÃ©coupe la viande enÂ morceaux pour la prÃ©senter Ã la vente au dÃ©tail. Il vide et nettoie Ã©galement les volailles, les lapins et les gibiers. Le boucher peut se spÃ©cialiser en fonction de la viande travaillÃ©e (bÅ“uf, cheval, porc, moutonsâ€¦). Il dÃ©core les plats et valorise son activitÃ© en proposant Ã la clientÃ¨le des plats cuisinÃ©s prÃªts Ã emporter. EnÂ contact avec la clientÃ¨le,Â le boucherÂ a une activitÃ© de commerÃ§ant. IlÂ accueille les consommateurs, vend la viande, donne des conseils sur la prÃ©paration et la cuisson. Le boucher exerce son travail seul ou en Ã©quipe. Il est le plus souvent debout. Une partie de lâ€™activitÃ© se fait en chambre froide oÃ¹ il faut sâ€™adapter Ã des variations brusques de tempÃ©rature et transporter des charges parfois lourdes.Â Lâ€™utilisation dâ€™outils tranchants exige une grande dextÃ©ritÃ© et une attention soutenue. La manipulation de produits crus exige le strict respect de rÃ¨gles dâ€™hygiÃ¨ne. Sâ€™il est Ã son compte, des connaissances comptables sont nÃ©cessaires pour gÃ©rer son commerce. Le boucher est employÃ© dans diffÃ©rents types dâ€™entreprises : boucherie artisanale, rayon boucherie dâ€™une grande surface.

Les horaires de travail varient selon les entreprises. Lâ€™activitÃ© peut dÃ©buter le matin avant six heures et se terminer le soir entre 19 h et 20 h, avec une coupure lâ€™aprÃ¨s-midi. Le boucher travaille le samedi, dimanche matin et certains jours fÃ©riÃ©s. Il a alors des jours de repos en semaine. Dans une grande surface, les ateliers fonctionnent parfois pendant seize heures (ou vingt-quatre heures) par jour en Ã©quipes tournantes, chaque Ã©quipe travaillant huit heures. Â

Salaires / revenus Le salaire dâ€™un boucher dÃ©butant varie du Smic (1 300 â‚¬) Ã 1 600 â‚¬ brut par mois. Un artisan boucher Ã son compte peut avoir de confortables revenus en rapport avec lâ€™importance de sa clientÃ¨le.

Evolution professionnelle AprÃ¨s quelques annÃ©es dâ€™expÃ©rienceÂ professionnelle, le salariÃ© peut se mettre Ã son compte.

Dans le rayon boucherie dâ€™une grande surface, il peut Ãªtre responsableÂ dâ€™une Ã©quipe de travail ou devenir acheteur.Â **Etudes / formations**PourÂ se prÃ©parer Ã ce mÃ©tier, lâ€™apprentissageÂ est la formule la plus adaptÃ©e.

Les diplÃ´mes de base sont les suivants :
- CAP boucher 4 orientations : boucher, boucher hippophagique, tripier, volailler,
- BEP alimentation dominante prÃ©parateur en produits carnÃ©s : boucher, boucher Ã©quidÃ©s, tripier ou volailler,
- bac pro mÃ©tiers de lâ€™alimentation. Il se prÃ©pare en deux ans aprÃ¨s un BEP ou un CAP.

Pour les jeunes ayant dÃ©jÃ exercÃ© une activitÃ© professionnelle, il existe un brevet professionnel (BP) de boucher.Â