

Formation Boucher

Posté par: formations-concours

Publiée le : 6/11/2008 13:54:06

Description des tâches / conditions de travail Sur son billot, il décosse les carcasses, découpe la viande en morceaux pour la présenter à la vente au détail. Il vide et nettoie également les volailles, les lapins et les gibiers. Le boucher peut se spécialiser en fonction de la viande travaillée (bœuf, cheval, porc, moutons...). Il découpe les plats et valorise son activité en proposant à la clientèle des plats cuisinés prêts à emporter. En contact avec la clientèle, le boucher a une activité de commerce. Il accueille les consommateurs, vend la viande, donne des conseils sur la préparation et la cuisson. Le boucher exerce son travail seul ou en équipe. Il est le plus souvent debout. Une partie de l'activité se fait en chambre froide où il faut s'adapter à des variations brusques de température et transporter des charges parfois lourdes. L'utilisation d'outils tranchants exige une grande dextérité et une attention soutenue. La manipulation de produits crus exige le strict respect de règles d'hygiène. S'il est à son compte, des connaissances comptables sont nécessaires pour gérer son commerce. Le boucher est employé dans différents types d'entreprises : boucherie artisanale, rayon boucherie d'une grande surface.

Les horaires de travail varient selon les entreprises. L'activité peut débuter le matin avant six heures et se terminer le soir entre 19 h et 20 h, avec une coupure l'après-midi. Le boucher travaille le samedi, dimanche matin et certains jours fériés. 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 équipes tournantes, chaque équipe travaillant huit heures.

Salaires / revenus Le salaire d'un boucher débutant varie du Smic (1 300 €) à 1 600 € brut par mois. Un artisan boucher à son compte peut avoir de confortables revenus en rapport avec l'importance de sa clientèle.

Evolution professionnelle Après quelques années d'expérience professionnelle, le salarié peut se mettre à son compte.

Dans le rayon boucherie d'une grande surface, il peut être responsable d'une équipe de travail ou devenir acheteur. **Etudes / formations** Pour se préparer à ce métier, l'apprentissage est la formule la plus adaptée.

Les diplômes de base sont les suivants :

- CAP boucher 4 orientations : boucher, boucher hippophagique, tripier, volailler,
- BEP alimentation dominante préparateur en produits carnés : boucher, boucher à quidés, tripier ou volailler,
- bac pro métiers de l'alimentation. Il se prépare en deux ans après un BEP ou un CAP.

Pour les jeunes ayant déjà exercé une activité professionnelle, il existe un brevet professionnel (BP) de boucher.