

D1101

BOUCHERIE

Autres emplois décrits

- Aide-boucher / Aide-bouchère
- Boucher / Bouchère
- Boucher / Bouchère chevalin
- Boucher / Bouchère hippophagique
- Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière
- Boucher désosseur / Bouchère désosseuse
- Boucher-traiteur / Bouchère-traiteuse
- Boucher-tripier / Bouchère-tripière
- Boucher-volailler / Bouchère-volaillère
- Chef boucher / bouchère
- Ouvrier boucher / Ouvrière bouchère
- Second boucher / Seconde bouchère

Définition

- Réalise les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de boucherie.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boucherie, boucherie-charcuterie, ...).

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Bac Professionnel, Brevet Professionnel, Brevet de maîtrise) en boucherie. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-boucher.

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	<p>Découper, désosser, parer de la viande</p> <p>Trier des pièces de viande</p> <p>Vider et nettoyer des bêtes</p> <p>Préparer des plats cuisinés</p> <p>Sélectionner une bête auprès d'un producteur</p>
Maintenance, Réparation	<p>Entretien un équipement, une machine, une installation</p> <p>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</p>
Qualité	<p>Contrôler la qualité et la conformité d'un produit</p>
Gestion des stocks	<p>Contrôler l'état des stocks</p> <p>Définir des besoins en approvisionnement</p> <p>Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison</p> <p>Conditionner des produits</p>

Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne Prendre une commande client
Développement commercial	Organiser, aménager un espace de vente
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Prendre des initiatives et être force de proposition
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Anatomie animale Logiciels comptables
Normes et procédés	Chaîne du froid Chiffrage/calcul de coût Modalités de stockage de produits alimentaires Modes de cuisson des aliments Procédures d'encaissement Traçabilité des produits Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Produits, outils et matières	Caractéristiques des carcasses de viande Préparations culinaires de base 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 d'embossage de viande

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 communication orales, écrites et numériques

Techniques de vente

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

Déplacements professionnels

En laboratoire

En zone frigorifique

Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux

Port d'équipement de protection (EPI, casque...)

Port et manipulation de charges lourdes

Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Commerce et distribution