



BOUCHER(E)

NATURE DU TRAVAIL

Un boucher n'est pas simplement présent au comptoir pour découper de la viande et la vendre ensuite, il y a un véritable travail en amont.

En effet, le boucher gère les **approvisionnements**, il s'approvisionne auprès des abattoirs, halles et grossistes. C'est souvent le patron qui s'occupe d'aller acheter lui-même la viande qu'il va ensuite revendre aux clients.

Le boucher est également **artisan de la découpe** puisqu'il doit désosser les morceaux de viande, les découper à l'aide d'outils à main ou de machines à scier/à trancher.

Puis, vient le moment où le boucher est en **contact**, lors de la vente de ses morceaux de viande aux clients, il doit être capable de conseiller ses clients et les rassurer sur la provenance de la viande.

Enfin, il peut être amené à réaliser des plats élaborés, spécialités bouchères pour des occasions spéciales.

COMPETENCES REQUISES

L'image du boucher n'est pas forcément la plus chaleureuse et pourtant le boucher se doit d'avoir le sens du contact avec les clients afin de les **conseiller** pour des recettes ou choisir des morceaux en fonction de ce qu'ils désirent.

De plus, il travaille souvent **en équipe** à des **heures** assez **flexibles**, tôt le matin et tard le soir.

C'est un métier également **physique** puisque le matin pour s'approvisionner en viandes il doit porter des charges assez lourdes, supporter les variations de températures (température ambiante + température très froide due à la chambre froide).

Des connaissances en **comptabilité** peuvent être nécessaires s'il gère son propre commerce.

LIEUX D'EXERCICE

En tant que boucher très peu de lieux peuvent lui être proposés puisqu'il faut respecter des règles d'hygiène, de normes, et un espace suffisamment grand pour pouvoir installer une chambre froide. Il peut donc exercer dans une **boucherie indépendante**, sur les **marchés** ou encore dans les **grandes surfaces**.

STATUTS

Les deux statuts possibles pour un boucher sont : **salarié d'une boucherie indépendante/d'une grande surface** ou **autoentrepreneur** en ouvrant une boucherie à son compte.

CARRIERE

Aujourd'hui, le secteur de la boucherie recense une **pénurie de jeunes bouchers** capable de prendre la relève des commerces. C'est la raison pour laquelle, ce métier est très recherché par les patrons, n'hésitez pas à postuler, **beaucoup de postes à pourvoir !**



BOUCHER(E)

Après quelques années dans ce milieu, il est possible d'intégrer une unité de production et devenir chef d'équipe/de rayon/acheteur...

SALAIRE

Le salaire moyen d'un débutant s'élève à **1467€ brut/mois**. Cependant, il y a des possibilités d'évolutions de carrière donc un salaire plus conséquent qui peut atteindre les **1600€ brut/mois**.

ACCES AU METIER

Pour accéder à ce métier différents niveaux de qualifications sont possibles :

- **Bac Pro /CAP** Boucher-Charcutier-Traiteur
- **CTM** Boucher (2 ans en alternance) organisé par l'APCM
- **MC** Employé Traiteur (1 an après le CAP)
- **BP** Boucher (2 ans après CAP ou Bac Pro)
- **BM** Boucher Charcutier-Traiteur (après BP)

LIEN UTILES

www.artisanat.info : Info et témoignages sur les métiers de l'artisanat.

www.jedeviensboucher.com : Témoignage des salariés qui présentent leur métier

