BOUCHER/E

FICHE MÉTIER

www.cma-moselle.fr

LE MÉTIER AUJOURD'HUI

Ce métier se décline en trois fonctions :

Acheteur/se - Le/la boucher/e achète la viande, sa matière première, le plus souvent à l'abattoir mais parfois directement chez l'éleveur. Il/elle doit savoir estimer la qualité de la viande selon son aspect visuel. Les carcasses seront ensuite stockées en chambre froide pour faire maturer la viande avant de la désosser et de la découper.

Boucher/e préparateur/rice - Le/la professionnelle prépare la viande pour la présenter et la vendre aux clients. Les carcasses sont découpées en quartiers et désossées puis il faut séparer les muscles, dégraisser et parer la viande. Des spécialités bouchères, morceaux farcis ou composés sont aussi réalisés.

Commerçant/e - L'artisan doit non seulement fournir de la viande de qualité mais doit aussi savoir la présenter et accueillir la clientèle dans sa boutique. Un lieu de vente animé et convivial (associé à des produits de qualité), c'est l'assurance d'une clientèle fidèle.

LES COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Habileté manuelle, geste juste et précis : l'artisan maîtrise l'art de mettre en valeur ses produits et de les présenter.

Le/la boucher/e doit aussi maîtriser les bases de l'anatomie et de la microbiologie, connaître les règles d'hygiène, de sécurité au travail et de la gestion pour garantir le succès de son entreprise. Il/elle doit pouvoir orienter les choix selon les préférences de ses clients, leur délivrer conseils, astuces et secrets pour valoriser au mieux le goût des viandes qu'il propose. C'est un métier qui demande de communiquer sa passion et de partager son savoir.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'environnement de travail a évolué comme les techniques toujours plus modernes. Toutefois, ce métier s'exerce le plus souvent debout, dans le froid, et implique le port de charges.

Le port d'une tenue professionnelle adaptée est nécessaire de même que le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Les professionnels de la boucherie se fournissent pour la plupart chez des grossistes, dans les abattoirs, qui assurent la livraison de la viande. Celle-ci est ensuite accrochée sur des rails dans les frigos pour faciliter le déplacement des carcasses et des gros quartiers ce qui rend le métier plus accessible.

Rémunération : En grande surface, le salaire mensuel brut d'un/e boucher/e dépend de la taille du magasin qui l'emploie : ouvrier/e de 1 800 à 2 600 € et chef de rayon de 2 600 à 4 100 €. Un/e artisan à son compte peut avoir des revenus confortables en rapport avec l'importance de sa clientèle.
(Source : CIDJ – 2020)

LES DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Avec plus de 20 000 entreprises, le secteur de la boucherie artisanale représente près de 80 000 emplois en boucherie artisanale, rayon boucherie de grande surface et abattoir. Des enseignes nationales développent leurs propositions de responsable de rayon en boucherie et travail des viandes. Les emplois sont stables, la rémunération intéressante et les perspectives d'évolution réelles, pouvant aller d'ouvrier, responsable de rayon jusqu'à la gestion d'une entreprise artisanale. Après quelques années d'expérience professionnelle, un salarié peut se mettre à son compte.

LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

Diplôme préparé	Durée	Parcours	CFA de Metz	CFA de Thionville	CFA de Forbach	Taux de réussite*
CTM Préparateur Vendeur option Charcuterie-Traiteur	2 ans		X			100 %
CAP Boucher	2 ans (1 an si titulaire du CAP Charcutier)		X	X	X	87 %
CAP Charcutier-Traiteur	2 ans (1 an si titulaire du CAP Boucher)		X			100 %
BP Boucher	2 ans		X			83 %
BP Charcutier-Traiteur	2 ans		X			-
BM Boucher-Charcutier-Traiteur	2 ans		X			100 %

* Taux de réussite aux examens - session 2019

COMPRENDRE LES SIGLES

NIVEAU 3
CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
CTM : Certificat Technique des Métiers

NIVEAU 4
BP : Brevet Professionnel

NIVEAU 5
BM : Brevet de Maîtrise

LES VOIES D'ACCÈS

Diplômes et titres accessibles par :
- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO)
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), selon l'expérience professionnelle du candidat
- inscription aux examens en candidat libre

> Formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz Technopôle

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach