



Fiche métier Boucher.e

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. Un lieu de vente animé et convivial.

● **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 ;
- maîtrise des bases de l'anatomie et de la microbiologie ;
- connaissance des 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 des conseils pour valoriser au mieux le goût des viandes qu'il propose.

● **Les conditions de travail**

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

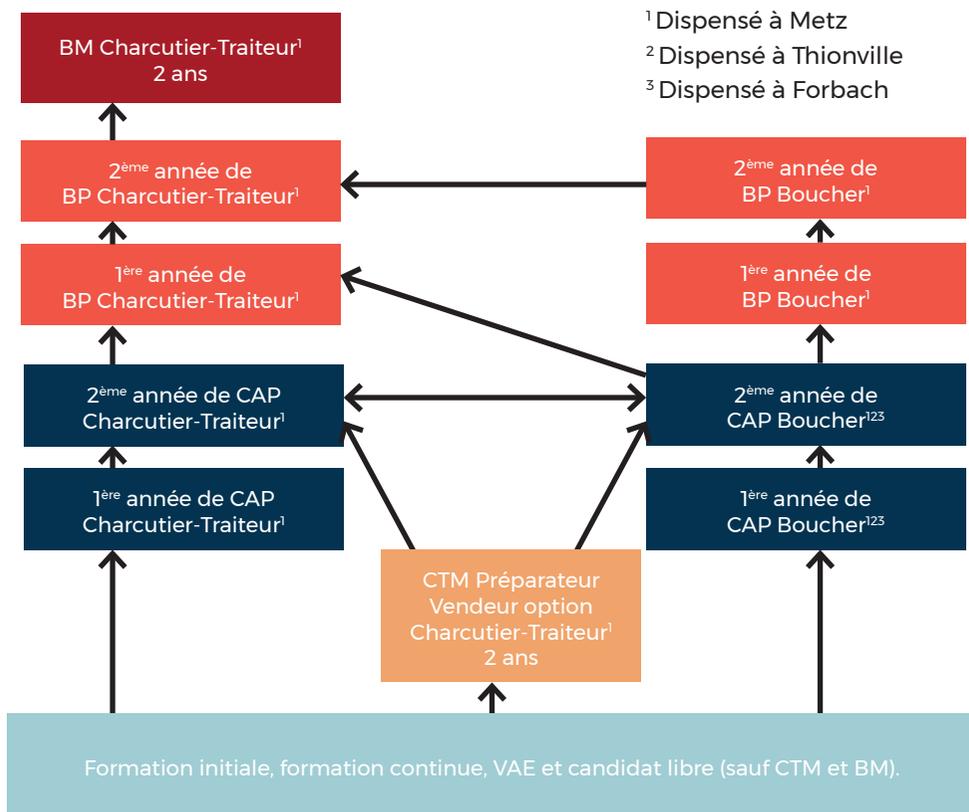
La viande est accrochée sur des rails dans les frigos pour faciliter le déplacement des carcasses et des gros quartiers ce qui rend le métier plus accessible.

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

Les débouchés et évolutions professionnelles

Avec plus de 20000 entreprises, le secteur de la boucherie artisanale représente près de 80000 emplois en boucheries artisanales, en rayons boucherie de grandes surfaces et abattoirs. 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 : de Metz, Forbach et Thionville



> Niveau 3

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

> Niveau 4

BP : Brevet Professionnel

> Niveau 5

BM : Brevet de Maîtrise

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) ;
- inscription en candidat libre possible en fonction de la certification (sauf pour CTM et BM) ;
- 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.

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 1800 à 2600€ et chef de rayon de 2600 à 4100€. Un.e artisan.e à son compte peut avoir des revenus confortables en rapport avec l'importance de sa clientèle. (Source : CIDJ-2020)



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