



Production  
Fabrication

# BOUCHER(ÈRE)

Autres intitulés :

Aide-boucher(ère),  
Boucher(ère) chevalin,  
Boucher(ère)  
désosseur(euse),  
Boucher(ère)-  
charcutier(ère),  
Technicien(ne)  
boucher(ère),  
Chef boucher(ère),  
Ouvrier(ère)  
boucher(ère),  
Préparateur(trice) en  
boucherie, Second(e)  
boucher(ère)

Opportunités d'emploi :

● ● ● FORTES OPPORTUNITÉS

Le métier de boucher est un métier que l'on exerce avec passion. En contact direct avec le consommateur auquel il apporte conseils et garanties sur le choix des morceaux, l'artisan boucher est le garant d'un produit de qualité. A la fois acheteur, préparateur, fabricant et commerçant, il est toujours à la recherche du meilleur pour satisfaire ses clients. Véritable spécialiste de la viande, le boucher exerce une profession ancrée dans la tradition gastronomique.

Au quotidien, le boucher sélectionne auprès de ses fournisseurs (abattoirs, grossistes, éleveurs) la viande qu'il vendra, découpe et transforme la viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il fait preuve d'une grande habileté manuelle et procède à une mise en place valorisante des produits dans ses vitrines.

Il peut également préparer des plats cuisinés à base de viande.

Beaucoup d'entreprises recherchent des apprentis à former ou des salariés à recruter. L'insertion dans le métier se fait le plus souvent par la voie de l'apprentissage qui garantit les meilleurs taux d'insertion.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Lorsqu'il exerce ses fonctions au sein d'une entreprise des industries alimentaires, le boucher opère généralement sur une seule des étapes qui composent la fabrication et la transformation de la viande.



## Formations associées (1/2)

© SEPETA

### Après la 3<sup>e</sup>

Bac Professionnel - Boucher, charcutier, traiteur

BP - Brevet Professionnel - Boucher

CAP - Certificat d'Aptitudes Professionnelles - Boucher

CTM - Certificat technique des métiers - Boucher, charcutier, traiteur

CTM - Certificat technique des métiers - Préparateur, vendeur en boucherie

CQP - Certification de Qualification Professionnelle - Assistant Chef d'entreprise [champ Boucherie]

CQP - Certification de Qualification Profes-

sionnelle - Repreneur, Créateur et Responsable d'entreprise [champ Boucherie]

CQP - Certification de Qualification Professionnelle - Technicien Boucher

Production/Fabrication

Logistique

Maintenance

Achat

Marketing/Vente

Innovation

R&D

QHSE

Fonctions transversales



Production  
Fabrication

# BOUCHER(ÈRE)

## Formations associées <sup>[2/2]</sup>

### Après le BAC

CQP – Certification de Qualification Professionnelle - Assistant Chef d'entreprise (champ Boucherie)

CQP – Certification de Qualification Professionnelle - Repreneur, Créateur et Responsable d'entreprise (champ Boucherie)

CQP – Certification de Qualification Professionnelle - Technicien Boucher

### BAC +2

CQP – Certification de Qualification Professionnelle - Assistant Chef d'entreprise (champ Boucherie)

CQP – Certification de Qualification Professionnelle - Repreneur, Créateur et Responsable d'entreprise (champ Boucherie)

CQP – Certification de Qualification Professionnelle - Technicien Boucher

Production/Fabrication

Logistique

Maintenance

Achat

Marketing/Vente

Innovation

R&D

QHSE

Fonctions transversales