



## BOUCHER

### ACTIVITÉS :

De l'approvisionnement à la vente au détail, le **boucher** est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle.

Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser. Il possède l'art de ficeler un rôti en un tour de main.

Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner.

Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

### OÙ ET COMMENT ? :

Une grande partie du travail du boucher s'effectue dans le laboratoire : une chambre froide pour entreposer les carcasses, plusieurs frigos, une pièce pour la découpe avec table et outils adaptés. L'hygiène et l'entretien nécessitent un nettoyage quotidien du matériel et des plateaux de présentation en magasin. La fabrication au laboratoire commence le matin afin de préparer chaque jour la viande fraîche.

### PROFIL :

Le boucher doit avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale. Parce qu'il manipule des denrées crues, il se montre toujours très exigeant sur l'hygiène et la propreté et maîtrise les techniques de conservation et de sécurité alimentaire. L'habileté manuelle se révèle indispensable pour effectuer des actes de découpages minutieux. Enfin, l'activité commerciale exige le sens des relations avec une clientèle variée.

### DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.

### QUELLES FORMATIONS ? :

**Niveau V** : CAP Boucher

**Niveau IV** : BAC PRO Boucher-Charcutier Traiteur

