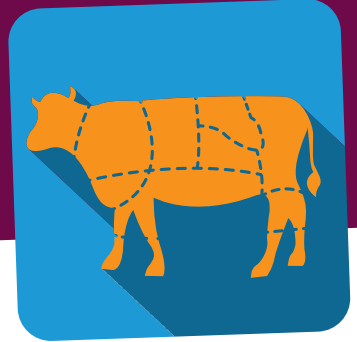


# BOUCHER BOUCHÈRE

**SAVOIR PRÉPARER,  
PRÉSENTER ET VENDRE LA VIANDE**



## SON MÉTIER

En supermarché ou à l'étal de sa boutique, le boucher ou la bouchère choisit et achète les carcasses chez les grossistes. Au laboratoire (atelier de découpe), ces dernières sont découpées puis transformées en morceaux appétissants pour les vendre aux clients. Il faut maîtriser l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, dénervier ou dégraisser. Le boucher ou la bouchère vide et nettoie également les volailles, les lapins et les gibiers, et prépare aussi des produits plus élaborés (paupiettes, volailles farcies).

Il est possible de se spécialiser dans certaines viandes : les abats, le cheval ou les volailles. Côté commerce, il faut savoir conseiller sa clientèle sur le choix des morceaux, les façons de les accommoder, les temps de cuisson.

## OÙ ET COMMENT ?

Boucheries artisanales, rayons boucherie des grandes surfaces, restauration collective en cuisine accueillent ces professionnels. Il est aussi possible d'exercer dans des ateliers de découpe de type industriel, dans les marchés de détail ou de gros.

Il ou elle doit supporter le travail debout et les écarts de température entre la chambre froide et le magasin.

## SES QUALITÉS

La manipulation des denrées crues exige une attention particulière sur l'hygiène et la propreté du lieu de travail, mais aussi des divers équipements utilisés.

Le métier comporte une forte dimension relationnelle : avec les fournisseurs et la clientèle, au sein du magasin.

## DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

La profession déplore une pénurie de jeunes capables de prendre la relève alors que les possibilités d'emploi sont nombreuses et variées.

Après quelques années, il est possible d'intégrer une unité de production et de devenir chef ou cheffe d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire, acheteur ou acheteuse. S'installer à son compte nécessite un investissement financier important et un équipement très strict, compatible avec les normes d'hygiène.

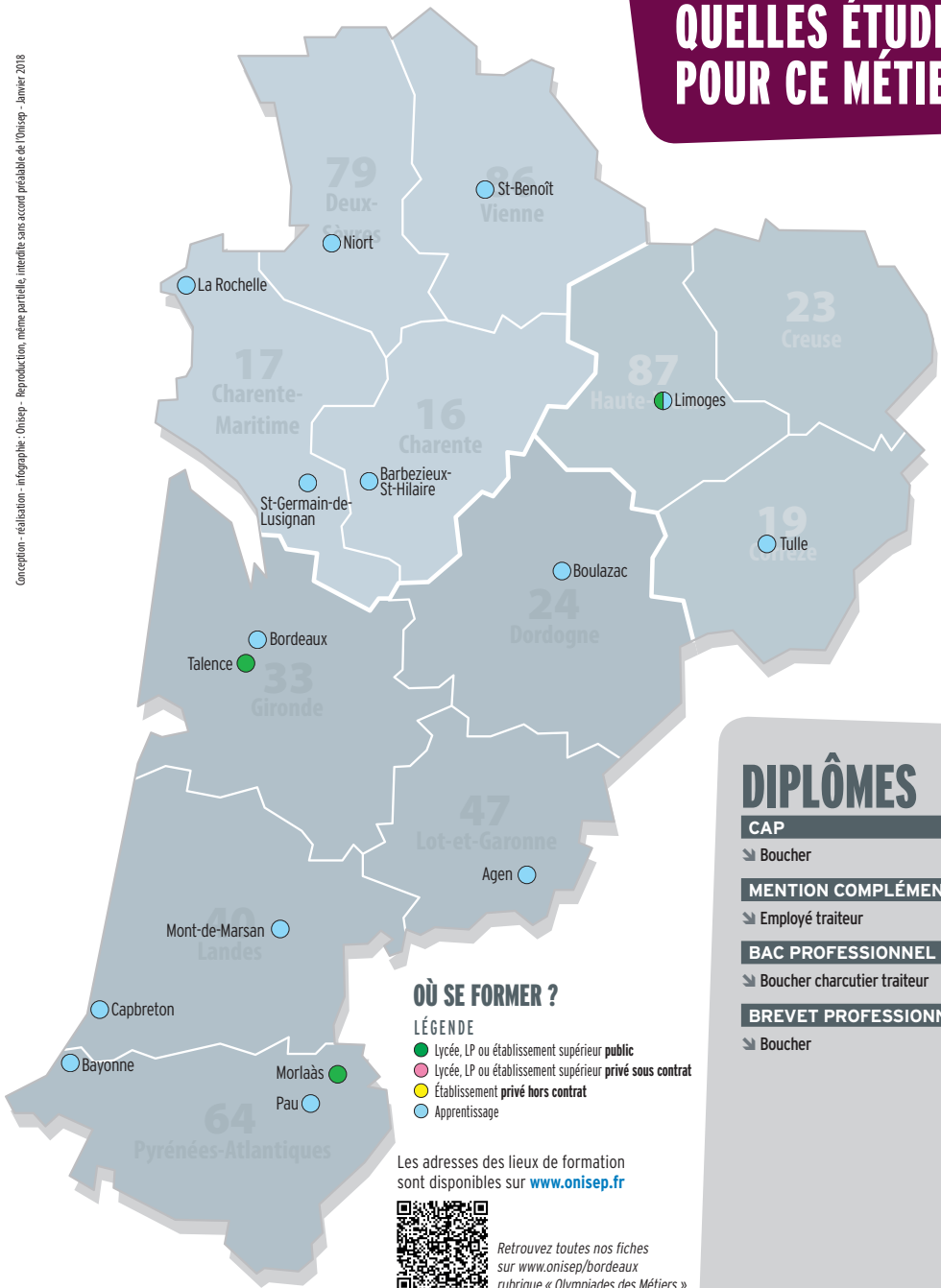
**Salaire de début :** 1 498 € brut par mois.

**Bruno**

Boucher à son compte

« Depuis un stage effectué à l'âge de 14 ans, j'exerce ce métier que j'ai immédiatement aimé. C'est impressionnant pour un jeune d'avoir devant soi une bête de 400 kg et de devoir la découper en biftecks. À la boutique, de 5h30 à 20h30, je ne vois pas passer la journée. Outre l'aspect purement physique de la profession (désosser debout, travailler en chambre froide puis en magasin et vice-versa), on doit être souriant, avoir du bagout et toujours un petit mot pour plaisanter avec sa clientèle. »

# QUELLES ÉTUDES POUR CE MÉTIER ?



## OÙ SE FORMER ?

### LÉGENDE

- Lycée, LP ou établissement supérieur public
- Lycée, LP ou établissement supérieur privé sous contrat
- Établissement privé hors contrat
- Apprentissage

Les adresses des lieux de formation sont disponibles sur [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)



Retrouvez toutes nos fiches sur [www.onisep/bordeaux](http://www.onisep/bordeaux) rubrique « Olympiades des Métiers »

## DIPLÔMES

### CAP

- Boucher

### MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Employé traiteur

### BAC PROFESSIONNEL

- Boucher charcutier traiteur

### BREVET PROFESSIONNEL

- Boucher

