



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



# BOUCHER/BOUCHÈRE

Le boucher ou la bouchère choisit, achète puis stocke la viande, avant de la découper et de la préparer pour la vente. La propreté de son lieu de travail et de ses outils est très importante.

En plus de solides connaissances techniques, il faut aimer conseiller et servir la clientèle.

Métiers proches



Charcutier/ère  
traiteur/euse

## REPORTAGE

### Raihan, Boucher



5



1



6



2



7



3



8



4



9

**1** Raihan stocke les carcasses dans la chambre froide pour les conserver.

**2** Pour préparer la viande, il doit d'abord la désosser.

**3** Il utilise une scie électrique pour découper les os et la viande en côtelettes.

**4** Raihan prépare de la viande hachée dans un hachoir réfrigéré.

**5** Dans le magasin, il consulte le carnet de commandes.

**6** Après avoir choisi les morceaux, il barde et ficelle des rôtis, réalise des paupiettes...

**7** Raihan installe ensuite les viandes préparées dans une vitrine réfrigérée.

**8** Après chaque préparation, il nettoie ses outils et se lave très souvent les mains.

**9** Au magasin, Raihan sert et conseille les clients.

### OUÛ TRAVAILLE-T-IL ? OUÛ TRAVAILLE-T-ELLE ?

- Raihan travaille le plus souvent dans son laboratoire pour préparer la viande, gérer les commandes et les stocks... Il sert aussi la clientèle au magasin.
- Un boucher peut aussi travailler dans une grande surface ou sur les marchés.

### QUELLES QUALITÉS ?

- Aimer travailler la viande
- Avoir une certaine habileté manuelle
- Être en bonne forme physique
- Savoir s'organiser
- Aimer le contact avec la clientèle
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

### COMMENT SE FORMER ?

Des exemples de formations après la 3<sup>e</sup> :

- CAP boucher
- CAP charcutier-traiteur
- Bac pro boucher-charcutier-traiteur

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)



### **Ce qui me plaît...**

*« Ce qui me plaît, c'est de conseiller la clientèle sur le choix des viandes et leur mode de cuisson. J'aime bien être à l'écoute du client. J'aime beaucoup travailler les différents types de viandes, m'appliquer dans mon métier. Je suis exigeant. »*

Raihan, Boucherie du centre, Montataire (60)