



Boucher / Bouchère

Spécialiste de la viande, le boucher ou la bouchère intervient de l'approvisionnement à la vente au détail. Qu'il ou elle travaille à son compte ou dans un supermarché, ce professionnel ou cette professionnelle doit posséder des compétences techniques, le goût du contact et le sens de l'accueil.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1867 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Métiers Associés : Acheteur / acheteuse, Chef / cheffe de rayon, Opérateur / opératrice de fabrication de produits alimentaires, Responsable de production alimentaire, Responsable qualité en agroalimentaire, Traiteur organisateur de réception / traiteuse organisatrice de réception

Secteurs professionnels : Commerce et distribution, Industrie alimentaire

Centres d'intérêt : Je veux travailler dans le commerce, Je veux travailler de mes mains



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Gérer les approvisionnements

Le boucher ou la bouchère à son compte ou le chef boucher et la cheffe bouchère salariés dans une grande surface achètent généralement la viande qu'ils vont vendre. Ils choisissent les carcasses ou quartiers de viande auprès des abattoirs, des coopératives ou des grossistes. Certains artisans et certaines artisanes achètent les animaux vivants sur leur lieu de production pour encore plus de traçabilité. Il est possible de se spécialiser dans un type de viande (triperie, cheval, volaille etc.).

Préparer les morceaux

Une fois à l'atelier de découpe (appelé laboratoire), il ou elle désosse les morceaux de viande, les découpe en pièces ou en quartiers, les dénerve, à l'aide d'outils à main (couteaux, scies, couperets, hachoirs, etc.) ou de machines à scier ou à trancher. En supermarché, le boucher ou la bouchère prépare et conditionne les morceaux de viande qui seront vendus dans les rayons.

Vendre et conseiller

Le commerçant ou la commerçante de détail est en contact direct avec les consommateurs. Il ou elle apporte des informations sur la provenance de la viande, des conseils pour choisir un morceau, le cuisiner et le présenter dans les règles de l'art. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères (rôtis, paupiettes, plats cuisinés, volailles farcies, etc.) fait désormais partie du travail quotidien de l'artisan ou de l'artisane.

Compétences requises

Hygiène et sécurité

Parce qu'il manipule des denrées crues destinées à la consommation, le boucher doit être irréprochable sur l'hygiène et la propreté de son lieu de travail, mais aussi sur les divers équipements qu'il utilise. Il veille en outre au respect de la chaîne du froid, depuis la livraison jusqu'à la vente finale et reste vigilant lorsqu'il travaille avec des outils tranchants pour éviter tout accident.

Habile et résistant

L'adresse manuelle se révèle indispensable pour effectuer des découpages, désossages ou dénervages minutieux et mettre en valeur les produits. Le boucher connaît l'anatomie des différents animaux qu'il travaille (volaille, veau, boeuf, agneau, etc.) pour les découper dans les règles de l'art. Le travail étant essentiellement effectué debout, souvent dans le froid, une certaine résistance physique est également nécessaire.

Professionnel et convivial

Le boucher a le sens du contact et aime les échanges avec une clientèle variée. Il est capable de conseiller un morceau particulier, d'indiquer les temps et les modes de cuisson possibles, de suggérer des recettes et de mettre en valeur ses produits. S'il gère son propre commerce, il doit en outre posséder des compétences en gestion et en comptabilité.

Où l'exercer ?

Sécurité

Une boucherie comprend une chambre froide et plusieurs réfrigérateurs pour entreposer les morceaux de viande, une pièce pour la découpe (le laboratoire), une table appropriée (le billot), des outils (couteau, scie, hachoir, machine à trancher). Le boucher ou à la bouchère doit manipuler tout le matériel de découpe avec précaution, pour éviter les accidents. Il faut porter un équipement particulier : gant de protection (en métal, fourrés), lunettes de protection, blouse, combinaison, tablier imperméable, bottes, calot pour la tête.

Hygiène

Le respect des règles sanitaires en matière de conservation et de stockage de la viande ainsi qu'une hygiène rigoureuse et quotidienne font partie des impératifs de la profession. Le boucher ou la bouchère travaille dans le froid des pièces réfrigérées et doit s'attendre à porter de lourdes charges : les quartiers de viandes peuvent peser plusieurs dizaines de kilos.

Au service de la clientèle

En tant que commerçant ou commerçante de proximité, il faut s'adapter à la clientèle pour lui apporter conseils et informations sur les produits. Dans une grande surface ou dans l'agroalimentaire, le boucher et la bouchère travaillent par équipes avec des horaires fixes. Leur journée peut débuter dès 6 h. Être à son propre compte impose une plus grande disponibilité horaire, durant les week-ends, voire les jours fériés.

Les études

Après la 3^e

2 ans pour préparer le CAP boucher, essentiellement en apprentissage, éventuellement complété par un CS fabrication traiteur ou vente-conseil en boucherie ou un second CAP charcuterie-traiteur (en 1 an).

3 ans pour préparer le bac professionnel boucherie charcuterie traiteur.

2 ans après un CAP pour préparer le BP boucher, indispensable pour se mettre à son compte.

Après le bac

2 ans pour préparer le BM boucher-charcutier-traiteur.

CAP ou équivalent

→ [CAP boucher](#)

→ [CAP charcuterie-traiteur](#)

→ [CTM boucher charcutier traiteur](#)

→ [CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur](#)

CAP ou équivalent + 1 an

→ [CS fabrication traiteur](#)

→ [CS vente-conseil en boucherie](#)

bac ou équivalent

→ [Bac pro boucher charcutier traiteur](#)

→ [BP boucher](#)

bac + 2

→ [BM boucher charcutier traiteur option productions bouchères](#)

Emploi et secteur

Des lieux d'exercice multiples

Les bouchers peuvent exercer dans des environnements variés : boucheries artisanales, rayons boucherie des grandes surfaces, restauration collective, abattoirs, marchés de gros, ateliers de découpe industriels... On compte près de 18 000 artisans bouchers-charcutiers et près de 35 000 salariés. Même si la consommation de viande a tendance à baisser, la demande de professionnels reste importante.

Une relève attendue

La profession déplore une pénurie de jeunes bouchers pour prendre la relève après le départ en retraite de leurs aînés. Les 9 500 apprentis formés chaque année n'ont

généralement pas de difficultés à trouver du travail. Les grandes surfaces embauchent tout comme l'agroalimentaire. Depuis les récentes crises alimentaires (vache folle, viande de cheval dans des produits au boeuf, etc.), les Français ont tendance à se tourner, dans les grandes villes, vers les artisans bouchers et les viandes françaises à la traçabilité irréprochable.

Un métier évolutif

Après quelques années, il est possible d'intégrer une unité de production, de devenir chef d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire, acheteur... Beaucoup de boucheries cherchent également repreneurs. S'installer à son compte nécessite une formation spécifique et un investissement financier.

Secteur

Commerce et distribution

Industrie alimentaire

Salaire du débutant *

À partir de 1867 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

[présentation du métier et des formations](#) ↗

[Offres d'emploi de l'APECITA](#) ↗

Librairie

ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers du commerce et de la vente



Paru le 15/04/2022

Broché • 4,90 € ↗



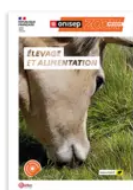
PARCOURS

Les métiers du goût et des saveurs

Paru le 16/04/2021

Broché • 12,00 € ↗

PDF • 8,00 € ↗



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'élevage et de l'alimentation

Paru le 12/03/2021

Broché • 4,90 € ↗

Centres d'intérêt

[Je veux travailler dans le commerce →](#)

[Je veux travailler de mes mains →](#)

Autres métiers à découvrir

Charcutier-traiteur

Pâtissier

Boulangier

Glacier-sorbetier

Fromager