

Le métier de boucher implique la découpe et la préparation de la viande, ainsi que la gestion des produits carnés en respectant les normes d'hygiène. Le boucher assure également un service client de qualité en conseillant et en aidant les clients dans leurs choix de viande.

Son rôle

➤ Préparation des viandes

Le boucher est responsable de la découpe et de la préparation des viandes. Cela inclut le dépeçage, le désossage, et le conditionnement des morceaux selon les demandes des clients ou les besoins des rayons. Il veille à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir des produits de qualité.

➤ Gestion des stocks

Il gère les stocks de viandes, s'assure de la bonne conservation des produits, et passe les commandes auprès des fournisseurs. Le boucher doit également suivre les tendances du marché pour ajuster ses approvisionnements en fonction de la demande. Une bonne gestion des stocks est cruciale pour éviter les pertes et maximiser les profits.

➤ Conseil et service client

Le boucher conseille les clients sur les différents types de viandes, leurs préparations, et les meilleures méthodes de cuisson. Il offre un service personnalisé pour répondre aux attentes spécifiques des clients, propose des recettes et assure un accueil chaleureux pour fidéliser la clientèle.

Qualités

Maîtrise approfondie des différentes coupes et techniques de découpe de viande

Grande dextérité et compétence dans la manipulation des outils et des carcasses

Endurance et force nécessaires pour gérer les tâches physiques liées au métier

Attention rigoureuse aux normes de sécurité alimentaire et d'hygiène

Capacité à travailler efficacement sous pression, surtout lors des périodes de forte affluence

Compétence en communication pour conseiller et offrir un excellent service aux clients

Savoir faire face aux défis et s'adapter aux changements rapidement

Points forts personnels

- J'ai une passion pour les produits carnés et une grande habileté manuelle
- Je respecte strictement les normes d'hygiène
- Je suis capable d'offrir un excellent service client en conseillant et guidant les clients dans leurs choix de viande
- Je possède une orientation client et une capacité d'analyse
- J'ai une orientation client et une aptitude à résoudre les problèmes de manière efficace

Carrières & opportunités

Spécialisation

Il est possible de se spécialiser dans la charcuterie, les produits biologiques, ou les viandes exotiques.

Gérant de boucherie

Ouvrir sa propre boucherie est une option pour mettre en valeur son savoir-faire et répondre aux besoins spécifiques de la clientèle.

Boucher salarié

Les bouchers peuvent travailler dans des boucheries traditionnelles, supermarchés, marchés locaux, restaurants, hôtels, ou même à l'international.

Chef boucher

Avec de l'expérience, il est possible de devenir chef boucher. Le métier consiste à superviser la découpe et la préparation de la viande. Il faut aussi gérer les opérations de la boucherie, et assurer la qualité des produits tout en formant et coordonnant l'équipe.

Se former au métier de Boucher, à Paris et en île-de-France



CAP Boucher

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h / CAP en 2 ans : 840h

à partir de 0 €