



## Charles

23 ans, ouvrier en 2<sup>ème</sup> année BP Boucher  
« Apprendre est pour moi une seconde nature !  
Après une formation comme charcutier traiteur,  
j'ai intégré la filière boucherie. Ce BP est une  
nouvelle étape. Pour développer ces compé-  
tences, il faut être curieux de tout et savoir  
relever certains défis »

# Boucher

Apprenti(e) aujourd'hui, Chef d'Entreprise demain !

## Définition

Le boucher conjugue force et habileté, il est le dernier maillon de la filière viande et se pose en véritable expert lorsqu'il s'agit de transformer des carcasses en pièces de viandes attractives et savoureuses. Il maîtrise toute les étapes du processus de transformation et de maturation de la viande : de l'achat des carcasses à la vente en détail.

En bon gastronome, il fait preuve d'une grande imagination lorsqu'il s'agit de fabriquer des produits élaborés (paupiettes, rôtis farcis, brochettes...) qui surprendront et raviront les papilles d'une clientèle sans cesse à la recherche de nouvelles saveurs.

Il est en contact direct avec le consommateur, il le conseille sur la conservation, la façon de cuisiner et garantit l'origine et la qualité de ses produits.

## Qualités requises

- Volonté d'entreprendre et de réussir, ambition
- Sens artistique
- Travail en équipe
- Excellente hygiène
- Aimer le contact avec la clientèle

## Conditions de travail

Le boucher évolue dans une atmosphère réfrigérée nécessaire à la conservation des produits. Il travaille debout et manipule des charges lourdes. Le respect des règles de sécurité est primordial, car les outils et les machines présentent des dangers.

## Compétences

Il respecte des règles d'hygiène strictes pour la transformation des produits et l'entretien du matériel et des locaux. Ce métier nécessite de l'adresse, des connaissances en anatomie et un bon sens du relationnel.



Le boucher s'adapte à la consommation de sa clientèle selon les saisons. La gestion de stocks demande beaucoup de clairvoyance, chaque partie d'un animal doit être vendue, c'est ce que l'on appelle "l'équilibre des matières".

## Perspectives

Le métier de boucher ne connaît pas le chômage. Le secteur de la boucherie se trouve en position de recherche perpétuelle de personnes qualifiées. En outre ce métier offre un grand nombre d'opportunités. Avec l'expérience et les connaissances acquises dans les domaines de la gestion des stocks et de la comptabilité. Le professionnel peut évoluer vers un poste à responsabilités ou bien même créer ou reprendre une entreprise.

**Chef d'entreprise demain !**

Niveaux	Diplôme	Formation	Durée
V	CAP	Français, mathématiques, histoire-géographie, sciences, éducation physique & sportive, technologie, prévention santé environnement, gestion des produits carnés, sciences appliquées à l'alimentation, connaissance de l'entreprise, pratique professionnelle	2 ans
IV	BP	Français et ouverture sur le monde, gestion des entreprises, technologie, vente conseil, sciences appliquées à l'alimentation, gestion ressources humaines, pratique professionnelle	2 ans

Bac Pro à l'étude

En apprentissage : formation alternée entre le CFA et l'entreprise.

## CADEA

Centre d'Aide au Développement de l'Emploi dans l'Artisanat  
4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU  
☎ 03 83 95 60 46 - Fax 03 83 95 60 30

## CEPAL

Centre de Formation des Apprentis  
3 rue de la Vezouze - 54520 LAXOU  
☎ 03 83 96 52 50 - Fax 03 83 97 10 48

Retrouvez la Bourse de l'Apprentissage de la Région Lorraine sur [www.saril.org](http://www.saril.org) et consultez les offres disponibles par secteur d'activités et par secteur géographique.



Chambre de Métiers et de l'Artisanat

Meurthe-et-Moselle

Université des Métiers

CEPAL

[www.cma-nancy.fr](http://www.cma-nancy.fr)