



Habilité manuelle

**Passion**

Fibre commerciale

Faculté d'innovation

## Boucher/ère

Le métier d'artisan boucher est un métier que l'on exerce avec passion. En contact direct avec le consommateur auquel il apporte conseils et garanties sur le choix des morceaux, l'artisan boucher est le garant d'un produit de qualité.

A la fois acheteur, préparateur, fabricant et commerçant, il est toujours à la recherche du meilleur pour satisfaire ses clients. Véritable spécialiste de la viande, le boucher exerce une profession ancrée dans la tradition gastronomique.

Le boucher chevalin ou boucher hippophagique est le spécialiste de la viande équine et asine. Tout comme le boucher traditionnel, il achète, découpe et prépare la viande qu'il commercialise en magasin ou sur les marchés et apporte des informations et des conseils à ses clients.

## Activités principales

### Au quotidien, le boucher :

- Sélectionne auprès de ses fournisseurs (éleveurs, grossistes, abattoirs) la viande qu'il vendra
- Découpe et transforme la viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Fait preuve d'une grande dextérité
- Prépare également une offre traiteur
- Procède à une mise en place valorisante des produits dans ses vitrines
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle

### Emplois, évolution professionnelle

Alors que beaucoup de jeunes font face à des difficultés pour s'insérer dans le monde du travail, la profession d'artisan boucher rencontre une pénurie de salariés. Chaque année, de nombreux postes sont à pourvoir. Ils promettent en outre une rémunération attractive. Beaucoup d'entreprises recherchent des apprentis à former ou des salariés à recruter. L'insertion dans le métier se fait le plus souvent par la voie de l'apprentissage qui garantit les meilleurs taux d'insertion.

Il faut signaler que les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant son entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- CAP Boucher
- CTM Boucher, Charcutier, Traiteur
- MC Vente-conseil en boucherie

#### Niveau IV

- BP Boucher
- Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur

#### Niveau V

- MOF Boucher
- BM Boucher, Charcutier, Traiteur
- Licence professionnelle commerce boucherie manager

#### CQP

- Technicien Boucher Artisanal
- Charcutier Préparateur Artisanal