

# Boucher(ère)

## le métier

「 La vie que j'ai choisie 」

**Christophe, boucher**

*“On m’a proposé un jour de faire un stage en boucherie et ça m’a tout de suite plu. Ce que j’apprécie le plus dans ce métier, c’est d’abord le contact avec le client. Il y a un vrai rapport de confiance. Quand quelqu’un veut faire un plat un peu particulier, je le conseille sur le morceau à choisir, le temps et le mode de cuisson. Pour moi, la plus grande satisfaction, c’est de voir revenir les clients disant qu’ils se sont régalés. Ça prouve qu’ils apprécient la qualité de mes produits et du service offert.”*

### Activités

De l’approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d’appétissants morceaux qu’il présente à sa clientèle. Il maîtrise l’ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser. Il possède l’art de ficeler un rôti en un tour de main. Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

### Où et comment ?

Une grande partie du travail du boucher s’effectue dans le laboratoire : une chambre froide pour entreposer les carcasses, plusieurs frigos, une pièce pour la découpe avec table et outils adaptés. L’hygiène et l’entretien nécessitent un nettoyage quotidien du matériel et des plateaux de présentation en magasin. La fabrication au laboratoire commence le matin afin de préparer chaque jour la viande fraîche.

### Profil

Le boucher doit avoir une bonne connaissance de l’anatomie animale. Parce qu’il manipule des denrées crues, il se montre toujours très exigeant sur l’hygiène et la propreté et maîtrise les techniques de conservation et de sécurité alimentaire. L’habileté manuelle se révèle indispensable pour effectuer des actes de découpage minutieux. Enfin, l’activité commerciale exige le sens des relations avec une clientèle variée.

### Débouchés et évolution

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d’opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d’expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.

**La profession pourrait accueillir chaque année jusqu’à 6 000 jeunes titulaires au minimum d’un CAP.**

© ONISEP/Sources : UPA, APCM

## quelles formations?

### Niveau V

- » **CAP** préparateur en produits carnés
- » **BEP** alimentation, dominante préparateur en produits carnés

### Niveau IV

- » **Bac pro** métiers de l’alimentation
- » **BP** boucher
- » **BM** boucher

### Niveau III

- » **BMS** alimentation

## pourensavoirplus

- » **Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs**  
Téléphone : **01 40 53 47 50**  
[www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org)
- » **Ecole nationale supérieure des métiers de la viande**  
Téléphone : **01 53 17 15 00**  
[www.boucherie-france.org/formation/ensmv.html](http://www.boucherie-france.org/formation/ensmv.html)
- » **Confédération générale de l’alimentation en détail**  
Téléphone : **01 44 90 88 44**  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)
- » **Chambre de métiers et de l’Artisanat**  
Téléphone : **0 825 36 36 36**  
(0,15 € TTC la minute)
- » **Onisep**  
[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

## métiersproches

- » **Boucher chevalin**
- » **Charcutier**
- » **Traiteur**
- » **Tripier**
- » **Volailleur**