

BOUCHERIE

FICHE MÉTIER



L'ACTIVITÉ

Le boucher doit avoir des **compétences techniques** pour préparer la viande qui doit ensuite être vendue. Il doit savoir découper, désosser, parer, ficeler et présenter différentes viandes : bœuf, veau, porc, agneau, cheval et volailles. Il doit avoir également des **compétences commerciales** pour acheter les viandes auprès des fournisseurs et pour conseiller la clientèle afin de réaliser des plats. Quand il devient artisan, il doit acquérir les **compétences d'un gestionnaire** pour s'occuper de la comptabilité et savoir manager une équipe.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Les **petites boucheries artisanales**, qui sont généralement des boucheries de quartier, emploient des jeunes diplômés. Avec plus de 9500 apprentis formés chaque année, la boucherie est un secteur d'activité que le chômage ne menace pas.

Les **grandes boucheries** embauchent la majorité des bouchers, elles disposent de leur propre unité de production.

La profession offre toutefois une rémunération valorisante. Le salaire du boucher varie en fonction du niveau et l'échelon du salarié mais est définis par la convention collective nationale de la boucherie."

QUALITÉS REQUISES

Choisir cette formation, c'est posséder les qualités suivantes :

- Habilité des mains
- Résistance au froid
- Sens de l'organisation
- Sens du dialogue et du conseil

CONDITIONS DE TRAVAIL

L'activité de boucherie coïncide avec les périodes de loisirs habituelles : la journée de travail peut commencer très tôt et s'achever tard dans la soirée. Cependant les jours de repos en semaine et les vacances "hors saison" peuvent être un avantage.

BOUCHERIE

FICHE MÉTIER



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (%SMIC) fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation.

Cependant, les frais de restauration, transport, achat de matériel professionnel nécessaire à l'exercice du métier sont à la charge de l'apprenti.

PARCOURS EN APPRENTISSAGE

CAP	2 ans	De 15 ans à 29 ans révolus (sauf dérogation)
CAP	1 an (connexe)	Être titulaire d'un diplôme au minimum de même niveau
BP *	2 ans	Être titulaire du CAP Boucherie

* Brevet professionnel

Poursuite d'études supérieures possible en Titre Entrepreneur Petite Entreprise et/ou Brevet de Maîtrise.

PARCOURS HORS APPRENTISSAGE

Possibilité de se former au métier dans le cadre de la formation professionnelle continue (PRO-A, CPF, CPFPT, PDC, contrat de professionnalisation)

☎ 01.39.55.15.64

✉ l.leblanc@cm-yvelines.fr

SITUATION DE HANDICAP

La référente handicap de l'établissement vous renseignera sur les démarches, l'accessibilité et assurera la mise en oeuvre des aménagements, aides matérielles ou humaines.

☎ 01.39.43.43.77

✉ n.gherardi@cfa-cmy.fr

INFORMATION INSCRIPTION



📍 17, avenue du Général Mangin
78000 Versailles

☎ 01.39.55.15.23

✉ infoconseil@cfa-cmy.fr

📘 facebook: @cfadeversailles

📷 Instagram : @cmayvelines

🌐 www.apprentissage-formation-cma78.fr