

BOUCHER

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 régalez. 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 tournemain. 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.

LA PROFESSION POURRAIT ACCUEILLIR CHAQUE ANNÉE JUSQU'À 4 000 JEUNES TITULAIRES AU MINIMUM D'UN CAP.

▶ 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.

▶ CARRIÈRES

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. Pour diversifier son activité, le boucher pourra également suivre une MC employé traiteur.

▶ QUELLE FORMATION ?

- Niveau 3
CAP boucher

CONTACTS

05 49 62 24 90
cad@cfameti86.fr
www.cm-86.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vienne

L'OFFRE DE FORMATION

Nos diplômes sont accessibles en alternance en contrat d'apprentissage – jeunes de 16 à 30 ans - ou en contrat de professionnalisation ainsi qu'en formation continue pour tout public dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle.

► Au Campus des Métiers 86

CAP Boucher

- Pratique professionnelle
- Technologie et approvisionnement
- Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique, économique et social

- Prévention santé environnement
- Préparation à la vente-commercialisation
- Français – Histoire-géographie
- Mathématiques – Sciences-physiques
- Langue vivante : anglais
- Éducation physique et sportive



► En Région

Le Campus des Métiers de la CMA 86 fait partie des 11 CFA du réseau CRMA Nouvelle-Aquitaine, répartis sur 16 sites.

Retrouvez l'ensemble de l'offre de formation régionale sur :

www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr

