



MÉTIER N11

BOUCHERIE

BUTCHERY

« SAVOIR PRÉPARER,
PRÉSENTER ET VENDRE LA
VIANDE »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER : \$

PROFIL* : Entreprenant, Pratique,
Rigoureux

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts »
Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#RELATIONNEL #HYGIÈNE

#RÉSISTANCE PHYSIQUE

#HABILETÉ

LIEN ONISEP

PLUS D'INFOS

EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR



EN COMPÉTITION

Cuisine, Boulangerie, Pâtisserie-
Confiserie



HORS COMPÉTITION

Charcuterie Traiteur, Vente en
alimentation, Vente en gros de
produits frais, Éleveur-euse

www.worldskills-france.org

BOUCHERIE, C'EST QUOI ?

Spécialiste de la viande, le ou la boucher-ère intervient de l'approvisionnement à la vente au détail. En supermarché ou à l'étal de sa boutique, il ou elle choisit et achète les carcasses chez les grossistes. Au laboratoire (atelier de découpe), ces dernières sont découpées puis transformées en morceaux appétissants pour les vendre aux client-e-s. Il faut maîtriser l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, dénervier ou dégraisser. Le ou la boucher-ère vide et nettoie également les volailles, les lapins et les gibiers, et prépare aussi des produits plus élaborés (paupiettes, volailles farcies). Il est possible de se spécialiser dans certaines viandes : les abats, le cheval ou les volailles. Côté commerce, il faut savoir conseiller sa clientèle sur le choix des morceaux, les façons de les accommoder, les temps de cuisson.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

La profession est principalement accessible avec un **CAP**. L'alternance est la voie royale pour ce métier. Il existe également de nombreuses formations pour se perfectionner. Le **BP** est indispensable pour se mettre à son compte.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3 ^e	CAP Boucher / CAP Charcutier Traiteur / CTM* Boucher-Charcutier
NIVEAU BAC	BP* Boucher / BP Charcutier Traiteur / BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur
BAC +3	Diplôme Concours MOF Boucherie Etal / Licence Pro Commerce Boucher Manager
TITRE PROFESSIONNEL	BM* Boucher Charcutier Traiteur Artisanal / CQP* Technicien Boucher Artisanal
CERTIFICATION TITRE PRO CERTIFICATION RNCP	CTM Boucher Charcutier Traiteur / CTM Préparateur Vendeur Boucherie Charcuterie Traiteur

*CTM : Certification Technique des Métiers / BP : Brevet Professionnel / CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

ET APRÈS ?



OÙ ? Boucheries artisanales, rayons boucherie des grandes surfaces, restauration collective en cuisine, ateliers de découpe de type industriel, marchés de détail ou de gros.



ÉVOLUTION Après quelques années, il est possible d'intégrer une unité de production et de devenir chef-fe d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire, acheteur-euse. S'installer à son compte nécessite un investissement financier important et un équipement très strict, compatible avec les normes d'hygiène.



SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1680€ à 2180€

*selon expérience et secteur géographique – Source : Data Emploi / INSEE 2019

PAROLE DE CHAMPION

MÉTIER 11

BOUCHERIE

BUTCHERY

QU'EST-CE QUI T'A DONNÉ ENVIE DE T'ORIENTER VERS CE MÉTIER ?

J'aime mon métier depuis petit et j'ai l'esprit compétiteur. Sachant que mon métier se prête parfaitement pour les concours, j'adore !

LESQUELLES DE TES QUALITÉS TE SERVENT DANS TON MÉTIER ?

Il est important d'être minutieux car c'est un métier précis qui peut se jouer au millimètre près pour une séparation de morceaux par exemple. De plus, il faut être vaillant pour ne pas compter ses heures, ni avoir peur de commencer tôt le matin ou tard le soir. Toujours être souriant pour pouvoir servir le client avec bonne humeur et sourire.

Y A-T-IL DES ASPECTS DE TON MÉTIER QUE TU TROUVES PARFOIS DIFFICILES ?

Les contraintes du métier incluent des horaires parfois difficiles à gérer, ainsi que des conditions de travail rigoureuses. Nous devons souvent travailler dans des environnements froids et manipuler des charges lourdes, ce qui exige une grande résistance physique et une organisation rigoureuse pour maintenir la qualité du travail tout en préservant notre bien-être.

QU'EST-CE QUE T'A APPORTÉ L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

L'aventure WorldSkills m'a apporté une expérience précieuse, tant sur le plan professionnel qu'humain. J'ai pu perfectionner mes compétences, apprendre à gérer la pression et travailler en équipe dans un contexte exigeant. Sur le plan humain, cette compétition m'a permis de rencontrer des personnes passionnées et de partager des moments forts. J'ai découvert WorldSkills grâce à un ancien compétiteur, et cette expérience a dépassé toutes mes attentes.

L'ÉPREUVE EN QUELQUES MOTS ?

Les compétiteurs et compétitrices doivent procéder à la découpe d'une carcasse de viande selon les standards du métier. Ils doivent ensuite préparer (désosser, séparer) et présenter la viande (barder, ficeler, mettre en place, décorer...), en respectant le cahier des charges et le temps imparti. Le sujet concerne le travail de 3 viandes : l'agneau, le veau, et le bœuf. Un module mystère est également à réaliser, à partir de différentes pièces de viandes imposées, qu'il faut préparer et décorer. L'évaluation porte également sur l'organisation des compétiteurs et compétitrices, la sécurité et les règles d'hygiène.



GAUTHIER DETRES

Médaille de Bronze à 23 ans
Compétition Européenne
Euroskills Gdansk 2023

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Il ne faut pas laisser la place au doute, tout doit être parfait pour que le jury n'ait aucune remarque à faire. »