



Descriptif Technique

MÉTIER N°N11

BOUCHERIE

Soumis par :

François-Paul MULETTE, Expert WorldSkills France



TABLE DES MATIERES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER	4
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL.....	5
3.	LE SUJET D'ÉPREUVE.....	6
4.	NOTATION.....	7
5.	EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER	8
6.	ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX	9

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

LE NOM DU MÉTIER EST : BOUCHER

DESCRIPTION DU MÉTIER :

Le boucher est un artisan qui achète les animaux en carcasses ou en quartiers, aux abattoirs, chez les grossistes ou dans des coopératives professionnelles. Il stocke, découpe et prépare la viande qu'il vend en magasin ou sur les marchés. Au-delà de ses compétences techniques, le boucher est également un commerçant qui a en charge la vente de ses produits. Il peut travailler à son compte ou en entreprise.

Les missions du boucher consistent à :

- **Acheter les carcasses de viande auprès des grossistes, abattoirs ou coopératives professionnelles ;**
- **Sélectionner les morceaux à acheter ;**
- **Négocier les prix avec les fournisseurs ;**
- **Désosser les pièces de viande ;**
- **Découper et dénervier les morceaux de viande ;**
- **Maîtriser les différents outils et machines de découpe : couteaux, scies, couperets, hachoirs, machines à scier... ;**
- **Présenter les produits en vitrine ;**
- **Accueillir les clients ;**
- **Conseiller et informer les clients sur l'origine des viandes et leurs propriétés ;**
- **Diversifier son offre en proposant éventuellement des produits traiteur.**

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES

Le descriptif technique ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement des Finales Nationales de la Compétition des Métiers.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et une évaluation des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

- Avoir une bonne capacité physique et une excellente résistance à l'effort.
- Posséder des compétences techniques et manuelles.
- Être habile et faire preuve de dextérité pour manipuler les carcasses de viande.
- Respecter les normes d'hygiène.
- Apprécier le contact avec la clientèle en se montrant aimable et accueillant.
- Savoir donner des conseils avisés sur la viande, sa provenance, sa cuisson.

CONNAISSANCES THÉORIQUES

Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler :

Les bouchers à leur compte doivent également posséder des connaissances en matière de comptabilité, de gestion mais également de ressources humaines.

Ils doivent connaître toutes les réglementations en termes d'hygiène et prévention des risques.

La connaissance des règles et règlements ne sera pas testée.

TRAVAUX PRATIQUES

Le compétiteur sera capable de réaliser individuellement les tâches suivantes :

Coupe et découpe d'une carcasse selon descriptif.

Par préparation :

- Désossage
- Séparation
- Epluchage

Par présentation :

- Bardage
- Lardage éventuel
- Ficelage
- Coupe
- Mise en place
- Décoration

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

Composition du sujet d'épreuve (ex. : nombre de modules, speed module, détail des difficultés techniques et des compétences requises par module, etc.)

Les concurrents doivent réaliser de façon autonome les tâches suivantes :

- **Module 1 : Agneau**
- **Module 2 : Veau / bœuf**
- **Module 3 : Bœuf + épreuve mystère**

DISTRIBUTION/CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Le sujet sera distribué 8 semaines avant le début de la compétition

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Barème de notation détaillé. Attribution des points par critères.

Le tableau ci-dessous vous permettra de présenter la répartition des points. Le total se fera toujours sur 100.

SECTION	CRITÈRE	NOTE		
		Jugement (si applicable)	Objectif	Total
A	AGNEAU		25	25
B	VEAU		25	25
C	BŒUF		25	25
D	EPREUVE SURPRISE		13	13
E	SUPPORT RESPECT ET ORGANISATION	12		12
	Total =	12	88	100

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

Pour information, le « Jugement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition ...). Les notes « Objectives » correspondent à des critères mesurables (exemple : dimensions, tache réalisée ou non ...).

Détails des procédures de notation des différents critères (nombre de jurés impliqués, outils de mesure, etc.)
Détails concernant la notation Objective et Jugement.

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

L'équipement obligatoire :

- Gants,
- Tablier de protection,
- Chaussures de sécurité,
- Calot (ou casquette)
- Vêtements professionnels

6. ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

La liste des infrastructures reprend tous les équipements, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours.

INTITULE	QUANTITE
Table de travail	13
Réhausseur de table	20
Vitrine réfrigérée 150x100	7
Armoire frigo	7
Camion frigo pour stockage	1
Hachoir réfrigéré	3
Robot coupe	5
Plaque de cuisson	5
Casserole	4
Lave-main	3
Evier avec point d'eau chaude	1
Bac pour déchets	13
Dérouleuse et bobine de ficelle	13
Bobine essuie-main	13
Allonge	110
Poubelle	7
Sac poubelle	QS
Matière d'œuvre	Sujet
Bouteille d'eau	QS
Produit vaisselle	QS
Produit de désinfection	QS
Produit à vitre	3
Brosse	10
Eponge	10
Lavette	10
Raclette	6
Balai	6

MATÉRIAUX, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE A OUTILS

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

Équipement obligatoire : gant, tablier de protection, chaussures de sécurité, calot, (ou casquette), vêtements professionnels, les cheveux longs et mi-longs doivent être attachés.

Outils : couteau à désosser, à éplucher, à parer, à trancher, aplatisseur, lardoires, feuille, couperet, scie à os, aiguilles à brider et à piquer, couteau d'office et petit matériel de décoration. Petits bacs à déchets.

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du Module 1 et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

Matériel électrique.