



SKILL NII

BOUCHERIE

BUTCHERY

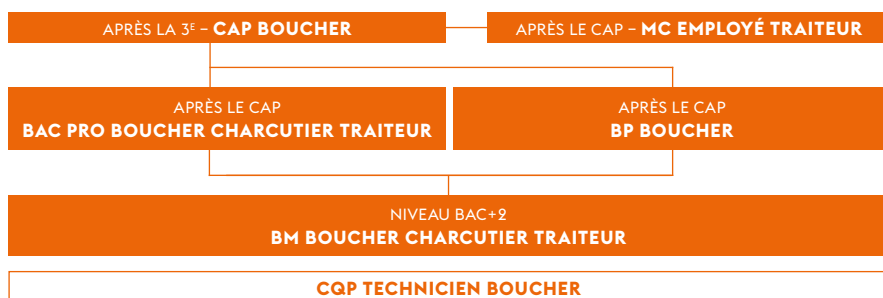
BOUCHER·ÈRE, C'EST QUOI ?

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



BP : Brevet Professionnel – MC : Mention Complémentaire – BM : Brevet de Maîtrise – 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 1550 € à 3750 €

*selon expérience et secteur géographique – Source : IMT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015
candidat.pole-emploi.fr

« **Savoir préparer, présenter et vendre la viande** »

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

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER 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





SKILL NII

BOUCHERIE

BUTCHERY



PAOLO DESBOIS

Médaille d'Or
Finales Nationales
WorldSkills Caen 2018
à 17 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Il faut se donner les moyens pour arriver à ce qu'on veut. La boucherie est le plus beau métier du monde! »

LA COMPÉTITION EN PHOTOS

LES PARTENAIRES DU MÉTIER

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

Mon père était boucher, mais lorsque j'étais en 3^e, ce sont les arts graphiques qui m'attiraient. J'ai donc effectué mon stage découverte, et je me suis rendu compte que l'idée que je me faisais de ce métier ne correspondait pas à la réalité, et ça ne m'a pas du tout plu. J'ai donc ensuite effectué un stage en boucherie pour découvrir ce métier par moi-même, et ça a fonctionné. Je me suis formé pendant 4 ans (CAP puis Brevet Professionnel en Boucherie), et aujourd'hui j'exerce un métier qui me passionne.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

J'avais déjà commencé à participer à des concours (Concours International des Jeunes Bouchers, Meilleur Apprenti de France, Concours SERBOTEL), compétiteur dans l'âme, c'est donc naturellement que je me suis inscrit à la compétition WorldSkills.

Ton parcours après la compétition ?

Après les Finales Nationales à Caen en 2018, j'ai reçu de nombreuses propositions d'embauche, et cela m'a aussi ouvert les portes des MOF (Meilleur Ouvrier de France). Cette compétition a été un bon tremplin pour moi. A présent je me prépare pour la compétition Européenne, EuroSkills, à Graz en 2021, et les MOF.

Quelles sont les qualités nécessaires pour exercer ce métier ?

Rigueur, persévérance, recherche de la perfection

Avantages et contraintes du métier ?

Avantages : ce métier nous offre des possibilités à l'infini, tant au niveau création que décoration et dans la façon de travailler.

Inconvénients : les horaires peuvent être considérés comme une contrainte par certains, mais quand on est passionné par ce qu'on fait, ça ne l'est absolument pas!

L'ÉPREUVE BOUCHERIE 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.