

Référentiel de Compétition Métier

MÉTIER N°N11

BOUCHERIE

Soumis par :

MASSONNEAU Michel, Expert National WorldSkills France

Date de publication (par WorldSkills France) : 17/06/2026

1. DESCRIPTION DU METIER

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.

Les cursus possibles dans la boucherie sont :

- CAP Boucher
- CAP Charcutier-Traiteur
- BP Boucher
- BAC Pro Boucher-Charcutier-Traiteur
- CTM Boucher charcutier traiteur
- MUM

2. COMPETENCES EVALUEES EN COMPETITION

Dans le cadre des compétitions WorldSkills, les compétences suivantes peuvent être testées et évaluées, dans un ou plusieurs niveaux de compétition :

	Régional	Qualification	Finale
Domaine de compétences n°1			
Compétence 1.1	Coupe	Fente	Fente
Compétence 1.2	Désossage	Coupe	Coupe
Compétence 1.3	Séparation	Désossage	Désossage
Compétence 1.4	Epluchage	Séparation	Séparation
Compétence 1.5	Piçage	Epluchage	Epluchage
Compétence 1.6	Ficelage	Piçage	Piçage
Compétence 1.7	Bardage	Ficelage	Piquage
Compétence 1.8	Pesage	Bardage	Lardage
Compétence 1.9	Décoration	Assemblage	Hachage
Compétence 1.10		Pesage	Ficelage
Compétence 1.11		Décoration	Bardage
Compétence 1.12			Assemblage
Compétence 1.13			Pesage
Compétence 1.14			Décoration
Domaine de compétences n°2			
Compétence 2.1	Mise en place	Mise en place	Mise en place
Compétence 2.2			Utilisation rationnelle des matériels et équipements
Compétence 2.3	Mise en valeur des produits	Mise en valeur des produits	Mise en valeur des produits
Compétence 2.4	Respect des règles d'hygiène	Respect des règles d'hygiène	Respect des règles d'hygiène

3. MODALITES DES EPREUVES

La compétition se passe en individuel. Les candidats travaillent les espèces suivantes : bœuf, veau, agneau. Selon la compétition ils peuvent avoir une épreuve surprise avec des préparations.

La durée de l'épreuve régionale est de 06 heures sur une journée et l'épreuve qualificative est de 9 heures sur deux journées. Pour la finale sur 2 jours et demi, la durée est de 16h00.

Les épreuves sont réalisées en simultané par tous les compétiteurs.

Il leur est demandé en amont de l'épreuve de préparer un support, le thème est imposé.

4. EVALUATION

4.1 Répartition des points à + ou – 5%

CRITERES	Régional	Qualification	Finale
AGNEAU	25%	28%	25%
VEAU	25%	28%	25%
BOEUF	25%	28%	25%
EPREUVE SURPRISE	13%	0%	13%
SUPPORT RESPECT ET ORGANISATION	12%	16%	12%

4.2 Description des critères de notation observés, des attendus, et des tolérances applicables

Le travail doit être effectué selon les coupes réglementaires nationales. Les point de repères maîtrisés, travail à blanc.

Exemple :

- Fente :

- | | |
|---|--|
| 0 | Respect des techniques - Mauvais - fente complètement ratée |
| 1 | Respect des techniques - Moyen - fente irrégulière avec débordement sur la chair |
| 2 | Respect des techniques - Bon - séparer équitablement avec certaines apofises non réparties |
| 3 | Respect des techniques - Excellent - apofise réparties équitablement sur les 2 demi-carcasse |

- Coupe :

- | | |
|---|--|
| 0 | Respect des techniques - Mauvais - ne connaît pas les bases anatomiques |
| 1 | Respect des techniques - Moyen - connaît certaines bases anatomiques mais mauvaise application |
| 2 | Respect des techniques - Bon - respect des bases anatomiques et trace de lame sur les coupes |
| 3 | Respect des techniques - Excellent - respect de toutes les bases anatomiques et glaçage des coupes |

- Désossage :

- | | |
|---|--|
| 0 | Respect des techniques - Mauvais - périoste n'existant plus sur les chairs, incision de couteau et os garni de chair |
| 1 | Respect des techniques - Moyen - périoste adhérent partiellement à la chair avec incision de couteau |
| 2 | Respect des techniques - Bon - périoste adhérent à la chair avec arrachement du périoste sans incision de couteau |
| 3 | Respect des techniques - Excellent - périoste adhérent à la chair sans incision de couteau et os à blanc |

- Séparation, parage, épluchage :

- | | |
|---|---|
| 0 | Respect des techniques - Mauvais - non-respect des séparations anatomiques, parage et épluchage non respectés |
| 1 | Respect des techniques - Moyen - débordement de séparation des tissus conjonctives, épluchage et parage moyen |

2	Respect des techniques - Bon - respect des cloisons conjonctives, épluchage et parage intégral, des marquants sur la viande
3	Respect des techniques - Excellent - respect des cloisons conjonctives, épluchage et parage intégral et net

- **Ficelage :**

0	Respect des techniques - Mauvais- ne maîtrise pas la mise en forme, le montage de la barde et le ficelage
1	Respect des techniques - Moyen- ficelage à bracelet arrêtés, espaces moins réguliers, trop ou pas assez de barde déformation du morceau
2	Respect des techniques - Bon- ficelage à bracelet arrêtés, espaces moins réguliers, trop ou pas assez de barde
3	Respect des techniques - Excellent- ficelage à bracelet arrêtés, espaces réguliers, régularité des morceaux, respect du% de barde

- **Piéçage :**

0	Respect du produit fini - Mauvais- ne maîtrise pas la découpe du collier
1	Respect du produit fini - Moyen - proportion des morceaux irréguliers, coupe de l'os
2	Respect du produit fini - Bon - proportion des morceaux identiques, coupe de l'os avec des fragments
3	Respect du produit fini - Excellent - proportion des morceaux identiques, coupe de l'os franche

- **Décor :**

0	Respect du produit fini - Mauvais - ne maîtrise pas l'harmonisation
1	Respect du produit fini - Moyen - manque d'harmonies sur les couleurs, moyen sur l'équilibre des formes, pas de finesse sur le découpage
2	Respect du produit fini - Bon - l'harmonie des couleurs, l'équilibre des formes, moins de finesse sur le découpage des légumes et des bardes
3	Respect du produit fini - Excellent - l'harmonie des couleurs, l'équilibre des formes, la finesse du découpage de la barde

- **Support respect du thème et maîtrise technique :**

0	Respect du sujet demandé - Mauvais - aucune évocation du thème
1	Respect du sujet demandé - Moyen - moyenne évocation du thème
2	Respect du sujet demandé - Bon - bonne évocation du thème
3	Respect du sujet demandé - Excellent - très bonne évocation du thème

- **Support travail des techniques métiers (os, graisse, barde...)**

0	Respect des techniques - Mauvais- ne maîtrise pas les différentes techniques métiers
1	Respect des techniques - Moyen- maîtrise partiellement les différentes techniques métier
2	Respect des techniques - Bon- bon travail sur les techniques métiers manque un peu de contenu
3	Respect des techniques - Excellent- très bon travail sur les différentes techniques métier (os, barde, graisse, légumes)

- **Organisation :**

0	Respect dans le déroulement des tâches - Mauvais - ne maîtrise pas son organisation
1	Respect dans le déroulement des tâches - Moyen - désorganisation de la matière, du plan de travail et de la chambre froide

2	Respect dans le déroulement des tâches - Bon - bonne organisation de la matière, du plan de travail et de la chambre froide
3	Respect dans le déroulement des tâches - Excellent - très bonne organisation de la matière, du plan de travail et de la chambre froide

- **Gestion du temps :**

0	Respect dans le déroulement des tâches - Mauvais - ne maîtrise pas sa gestion du temps
1	Respect dans le déroulement des tâches - Moyen - moyenne gestion du temps
2	Respect dans le déroulement des tâches - Bon - bonne gestion du temps
3	Respect dans le déroulement des tâches - Excellent - très bonne gestion du temps

- **Sécurité :**

0	Respect des normes - Mauvais - aucun respect des règles de sécurité
1	Respect des normes - Moyen - maîtrise partielle des règles de sécurité
2	Respect des normes - Bon - bon respect des règles de sécurité
3	Respect des normes - Excellent - très bon respect des règles de sécurité

- **Hygiène :**

0	Respect des normes - Mauvais - aucun respect des règles d'hygiène
1	Respect des normes - Moyen - maîtrise partielle des règles d'hygiène, désordre du plan de travail, tenue souillée
2	Respect des normes - Bon - bon respect des règles d'hygiène, bonne propreté de la tenue et du plan de travail, bonne application du GBPH
3	Respect des normes - Excellent - très bon respect des règles d'hygiène, très bonne propreté de la tenue et du plan de travail

5. MATERIELS & OUTILLAGES

Infrastructure habituellement fournie sur l'espace de compétition (sous réserve de disponibilité et de pertinence en fonction des épreuves)

Désignation	Matériel Collectif	Outillage Individuel
Table de travail	12	
Réhausseur de table	8	
Vitrine réfrigérée 150x100	6	
Armoire frigo	6	
Camion frigo pour stockage	1	
Hachoir réfrigéré	1	
Robot coupe	1	
Plaque de cuisson	2	
Casserole	4	
Lave-main	2	
Evier avec point d'eau chaude	1	
Bac pour déchets	12	
Dérouleur et bobine de ficelle	12	
Bobine essuie-main	12	
Allonge	110	
Poubelle	3	
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	

Outillage/Matériel habituellement à fournir par le compétiteur*.

	Obligatoire	Optionnel / Autorisé	Interdit
Tablier de protection	x		
Gant de protection	x		
Chaussures de sécurité	x		
Calot ou casquette	x		
Vêtements professionnels	x		
Couteau à désosser	x		
Couteau à éplucher	x		
Couteau à parer	x		
Couteau à trancher	x		
Aplatisseur	x		
Lardoire	x		
Feuille	x		
Couperet	x		
Scie à os	x		

Aiguille à brider et à piquer	x		
Couteau d'office	x		
Petit matériel de décoration	x		
Petits bacs à déchets	x		
Matériel électrique			x
Téléphone portable			x

DOCUMENTS COMPLEMENTAIRES AU REFERENTIEL DE COMPETITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.