



# Boucher (F/H)

## Fiche métier

Le Boucher (f/h) intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de viandes et de spécialités bouchères en garantissant le respect des règles d'hygiène. Le boucher (f/h) est un artisan qui prépare et vend la viande qu'il achète chez les grossistes ou dans les abattoirs. Son rôle est de stocker les pièces de viande pour pouvoir les travailler et les proposer à sa clientèle. Au-delà de ses compétences techniques, le boucher est également un commerçant qui a en charge de la vente de ses produits. Il peut travailler à son compte ou en entreprise.

## Objectifs

Être capable de

- ✓ Gérer la relation client
- ✓ Mettre en rayon libre-service
- ✓ Gérer les stocks en réserve
- ✓ Transformer des viandes
- ✓ Vendre des produits de boucherie

### Durée

6 à 18 mois

### Certification

Par blocs de compétences délivré par jury paritaire de la Commission Paritaire Nationale pour l'Emploi (FCD – Fédération du Commerce et la Distribution)



# Boucher (F/H)

## Contenu

### Gérer la relation client

- Recevoir le client
- Conseiller le client
- Informer le client
- Traiter les demandes clients

### Mettre en rayon libre-service

- Mettre en rayon les produits
- Contrôler le balisage et l'étiquetage
- Veiller à l'état marchand du rayon
- Agir contre la démarque

### Gérer les stocks en réserve

- Réaliser des opérations de comptage
- Suivre les entrées et sorties de stock
- Ranger les stocks et la réserve
- Entretenir le matériel

### Transformer des viandes

- Préparer l'espace et les outils de travail
- Nettoyer son espace et les outils de travail
- Découper les différents morceaux de viande
- Mettre en oeuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés

### Vendre des produits de boucherie

- Mettre en étalage les produits de boucherie
- Entretenir l'étalage de produits de boucherie
- Entretenir les équipements, le matériel et les installations
- Analyser la demande client
- Conseiller les clients
- Préparer les produits de boucherie
- Prendre la commande d'un client