Artisan Boucher

Descriptif

L'artisan boucher commercialise au détail, la viande de différentes espèces qu'il a lui-même choisie, découpée et préparée pour ses clients.

Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux. Lorsqu'il est boucher-abatteur, il choisit et achète les animaux sur pied (vivants).

Véritable chef d'entreprise, il manage une équipe d'employés et assure la gestion et le développement de son entreprise.

Le +

Un métier en contact direct avec les fournisseurs et les clients, autour d'un produit noble.

Défenseur d'un certain art de vivre, l'artisan boucher perpétue un savoir-faire unique.

Qualifications

- **CAP** Boucher.
- **Bac PRO** Boucher charcutier traiteur.
- **BP** Boucher.
- **CQP** Technicien boucher.

Lieu de travail

- Boucherie artisanale

LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

Artisan Boucher

Activités

- **Approvisionnement :** achat auprès des abattoirs, des grossistes ou, pour les bouchers abatteurs, achat en vif dans les élevages ou sur les marchés aux bestiaux.
- **Découpe :** désossage, découpe en pièces ou en quartiers, dénervage, parage, à l'aide d'outils à main (couteau, scie, couperet, hachoir) ou de machines à scier ou à trancher.
- **Préparation :** le métier d'artisan boucher a évolué avec le développement de produits prêts à être consommés. La réalisation de plats élaborés et de spécialités bouchères fait désormais partie du travail quotidien du boucher.
- **Vente :** accueil, conseil et fidélisation de la clientèle, prospection de nouveaux clients.
- **Gestion :** relations commerciales avec les fournisseurs, gestion comptable afin d'assurer la pérennité de l'activité, encadrement des employés.

Compétences

Le métier nécessite une bonne connaissance de l'anatomie animale et une parfaite maîtrise des techniques de conservation et de sécurité alimentaire, ainsi qu'un important savoir-faire en matière de désossage, parage, découpe… L'artisan boucher doit posséder des compétences en gestion et en comptabilité et savoir gérer une équipe.

Qualités requises

Hygiène, habileté manuelle, dynamisme, sens du contact, capacité d'encadrement du personnel.

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev
INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

001-INTERBEV-FICHE-METIER-commercialisation-A5.indd 6 14/03/14 11:54