

# 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



# 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.

