

Boucher préparateur

Descriptif

Le boucher préparateur ou boucher préparateur qualifié (boucherie artisanale) désosse les carcasses et prépare des morceaux de viande prêts à consommer qui seront présentés dans les Grandes et Moyennes Surfaces (en libre-service ou au rayon traditionnel) ou en Boucheries Artisanales.

Avec l'évolution du métier, il peut également préparer des produits « traiteur », pour répondre aux attentes des consommateurs et sa mission peut inclure des tâches de vente et de conseil à sa clientèle.

Le +

La boucherie est un métier indépendant qui ne connaît pas le chômage. Il s'est ouvert aux femmes.

Qualifications

- CAP Boucher.
- MC Employé traiteur.
- Bac PRO Boucher charcutier traiteur.
- BP Boucher.

Lieu de travail

- ➔ Grande distribution (au rayon traditionnel ou en libre-service)
- ➔ Boucherie artisanale



Boucher préparateur

Activités

- **Préparation des viandes** : dépiéçage, désossage, parage de la viande pour obtenir des morceaux prêts à être consommés, préparation de produits élaborés dits « traiteur ».
- **Conservation** : mise en œuvre de techniques de conservation élaborées (froid, chaud, sous-vide).
- **Activité commerciale** :
 - en boucherie artisanale : présentation et décoration des vitrines pour faciliter les ventes, accueil du client, identification des besoins et conseil sur les produits, opérations d'encaissement possibles.
 - en grande distribution : présentation, décoration des vitrines, accueil et service des clients (rayon traditionnel) et mise en rayon (libre-service).

Compétences

Le métier nécessite une bonne connaissance de l'anatomie animale, un important savoir-faire en matière de désossage, parage, découpe... ainsi qu'une parfaite maîtrise des techniques de conservation et de sécurité alimentaire.

Qualités requises

Dynamisme, polyvalence, hygiène, habileté manuelle, sens du contact, goût du travail en équipe.

