

# BOUCHER

Le boucher est un expert de la viande qui, par son savoir-faire, permet de faire perdurer la tradition gastronomique en offrant des produits de qualité sélectionnés avec soin. C'est un artisan passionné dont l'objectif est de vendre la viande sous toutes ses formes.

Sa mission est de sélectionner les carcasses et de les transformer en pièces de viandes à l'aide d'outils (couteaux, scies, hachoirs...) afin de les vendre en moyenne et grande surface, mais également en boucheries traditionnelles.

## MODALITÉS D'ACCÈS AU POSTE

En suivant un CAP boucher ou un Bac Pro boucher-charcutier-traiteur. Selon votre niveau, il vous est également possible de passer un BP boucher.

Au-delà du diplôme, il vous faut devenir un véritable expert de la viande afin de pouvoir sélectionner vos produits et les mettre en valeur auprès de la clientèle.



## LES MISSIONS DU BOUCHER

- Sélectionner avec soin les carcasses chez le grossiste ou directement en abattoir afin de pouvoir en tirer les meilleurs morceaux
- Entreposer les carcasses en chambre froide, les désosser et les transformer en délicieux morceaux de viande
- Préparer les pièces pour les mettre en vente (morceaux choisis, filets, rôtis, etc...)
- Mettre en valeur les produits à travers une vitrine attractive
- Connaître ses produits, accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle

## COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

- Connaître les différents types de viandes
- Maîtriser les gestes et outils techniques nécessaires à la préparation de la viande
- Connaître et appliquer avec rigueur les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation de la viande
- Connaître les spécificités des différents morceaux de viande pour pouvoir conseiller la clientèle quant à la préparation et à la cuisson de cette dernière
- Avoir un bon sens relationnel et une excellente connaissance de ses produits.

Vous souhaitez davantage de précisions ?  
Rencontrons-nous pour en parler ! Votre agence saura vous écouter et vous conseiller.

Découvrez nos opportunités en mission d'intérim ou en CDI au poste de boucher en consultant notre site internet.



**AGRI TEAM**  
INTÉRIM & RECRUTEMENT