

# 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.



# Artisan tripier

## Descriptif

L'artisan tripier est un commerçant spécialiste des produits tripiers (abats), provenant des espèces bovines, ovines et porcines.

Exerçant le plus souvent sur les marchés et parfois en commerce sédentaire, il possède un réel savoir-faire tant dans le choix de ses produits et de la manière de les préparer que dans les conseils prodigués aux clients.

### Le +

Un métier traditionnel de la gastronomie française, qui perpétue une tradition culinaire unique au monde.

## Qualifications

- CQP Tripier détaillant.

## Lieu de travail

- Magasin traditionnel
- Marchés



# Artisan tripiier

## Activités

- **Approvisionnement** : sélection des produits tripiers (abats) auprès des fournisseurs, abattoirs et grossistes, au sein d'une très large gamme de produits, des meilleurs marchés aux mieux valorisables.
- **Préparation** : transformation et cuisson des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Vente** : accueil, conseil et fidélisation de la clientèle, le plus souvent sur marché, prospection de nouveaux clients.
- **Gestion** : relations commerciales avec les fournisseurs, gestion comptable afin d'assurer la pérennité de l'activité, encadrement des employés.

## Compétences

L'artisan tripiier doit avoir des connaissances approfondies sur les différentes espèces, produits tripiers, morceaux et muscles, être doté d'une grande adresse manuelle, avoir la fibre commerciale et le goût du contact.

## Qualités requises

Intérêt et curiosité pour les produits, sens du relationnel avec les fournisseurs et les clients.



# 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.



# Chef boucher en grande distribution

## Descriptif

Le chef boucher supervise l'activité de son rayon, de l'approvisionnement à la vente, en passant par la découpe de viande. Il coordonne l'équipe de bouchers chargée de l'élaboration des produits pour le rayon libre-service ou le rayon traditionnel, et celle des employés responsables de la mise en rayon ou de la vente au rayon traditionnel.

Véritable chef d'équipe, il est responsable de la dynamique commerciale et promotionnelle de son rayon, en fonction des objectifs de vente.

### Le +

Le chef boucher a un rôle essentiel, car son rayon participe grandement à l'attractivité du point de vente auprès des consommateurs.

## Qualifications

- CAP Boucher.
- Bac PRO Boucher charcutier traiteur.
- BP Boucher.
- CQP Boucher.

## Lieu de travail

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



# Chef boucher en grande distribution

## Activités

- **Approvisionnement** : suivi de l'état des stocks, identification des besoins, établissement des commandes, vérification des marchandises, contrôle des produits, organisation et supervision du stockage, retrait des produits impropres à la vente, inventaires.
- **Découpe** : 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.
- **Merchandising** : adaptation du plan d'implantation des articles selon le chiffre d'affaires, organisation des opérations commerciales selon les marges, le chiffre d'affaires et les prévisions.
- **Vente** : accueil des clients, conseil, prise de commandes, animation de l'équipe.
- **Gestion** : suivi et analyse des résultats des ventes et proposition d'ajustements, encadrement, recrutement et formation continue du personnel.

## Compétences

Maîtrise du savoir-faire (découpe, parage...) et des techniques de conservation et de sécurité alimentaire.

Bonne connaissance des techniques de vente, de gestion et de management, pratique d'outils bureautiques (tableur, logiciel de gestion de stocks, ...).

## Qualités requises

Habilité manuelle, capacité d'encadrement des équipes, rigueur, adaptabilité, bon relationnel, sens commercial.



# Acheteur en viande



## Descriptif

L'acheteur en viande et abats de centrale d'achat, de plateforme ou de réseaux de commerçants, est chargé de sélectionner les fournisseurs et de référencer les produits dont son entreprise a besoin.

Le métier vise à appliquer la politique de l'enseigne en matière de gamme et d'assortiment dans le secteur de la viande, à découvrir des produits qui lui permettront de se démarquer, mais aussi à négocier les meilleures conditions de prix, de délais de livraison et de services après-vente.

### Le +

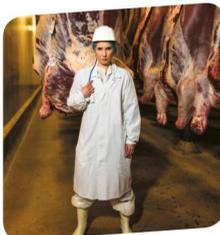
L'acheteur en viande et abats (produits tripiers) occupe une place stratégique dans les centrales d'achat et plateformes de la grande distribution ; c'est un secteur qui offre d'importantes possibilités d'évolution.

## Qualifications

- Licence PRO spécialisée en achats.
- Diplôme d'écoles supérieures de commerce.
- Diplôme d'ingénieur.
- Mastère spécialisé en achat proposé par les grandes écoles de commerce.

## Lieu de travail

- ➔ Grande distribution
- ➔ Restauration
- ➔ Secteur de la boucherie



# Acheteur en viande

## Activités

- **Définition** des besoins de l'entreprise en produits viandes et abats (produits tripiers) et participation à l'élaboration des cahiers des charges.
- **Sélection** des fournisseurs, en fonction de la gamme, de l'assortiment et de la politique qualité/prix de l'enseigne.
- **Négociation** sur les quantités, les prix, les promotions, les délais de livraison, afin d'obtenir les conditions les plus avantageuses.
- **Prospection** de nouveaux fournisseurs potentiels.

## Compétences

Une bonne connaissance des techniques d'achat et de vente ainsi que de la réglementation en matière de relations commerciales est indispensable. L'acheteur doit également disposer de méthodes rigoureuses pour s'informer sur les produits et leurs caractéristiques et se constituer une documentation importante constamment mise à jour.

## Qualités requises

Esprit d'initiative, curiosité, sens de l'écoute, du dialogue et bon relationnel.



# Employé en boucherie

## Descriptif

L'employé en boucherie réalise des opérations de mise en place, de découpe simple, de dressage des produits ou de mise en rayon dans des bacs réfrigérés (au rayon traditionnel ou en libre-service).

En plus de ces fonctions, il peut apporter aide et conseil aux clients et effectuer des opérations d'encaissement, notamment en boucheries artisanales.

### Le +

La demande en employés motivés est importante. Le métier offre de réelles possibilités d'évolution, voire de création d'entreprise.

## Qualifications

- Cet emploi est accessible sans diplôme particulier.
- CAP Employé de commerce multi spécialités.
- CAP Employé de vente spécialisée en fonction des produits commercialisés : produits alimentaires.
- Bac PRO Commerce.
- Bac PRO Technicien conseil vente en l'alimentation, Option produits alimentaires.

## Lieu de travail

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



# Employé en boucherie

## Activités

- **Libre-service :**
  - Réception des marchandises et contrôle de la conformité de la livraison.
  - Acheminement des produits en rayon et installation dans les bacs réfrigérés.
  - Balisage et étiquetage des produits en rayon.
- **Rayon traditionnel et boucherie artisanale :**
  - Coupe de produits frais (charcuterie ...), mise en rayon et dressage de plats.
  - Accueil du client, identification des besoins et conseil sur les produits.
  - Encaissement, retrait des produits impropres à la vente, entretien et nettoyage de l'espace de vente et des rayons.

## Compétences

Bonne connaissance des produits, intérêt pour les nouveautés.

## Qualités requises

Goût du travail en équipe, attentif aux détails, polyvalence et dynamisme.

