



Aromaticien

✓ **Boucher**

Cuisinier

Pâtissier

Réceptionniste

Responsable hôtel/restaurant

Serveur

## Boucher

«Il coupe, tranche, élague, ficelle, façonne... le boucher est en quelque sorte un artiste», disait l'auteure Colette au siècle dernier ! Il commence ses journées tôt pour aller acheter les carcasses d'animaux chez un grossiste ou dans des abattoirs. Là, il discute, il négocie en connaissant les prix du marché et l'anatomie de l'animal.

De retour dans sa boutique, le boucher joue du couteau pour désosser, couper les carcasses en quartiers et en morceaux qu'il détaille, coupe, tranche... rapidement. La modernisation des équipements a allégé les tâches ! Il faut avoir une bonne résistance physique pour exercer ce métier où l'on travaille souvent debout, et ne pas être trop frileux : le boucher travaille dans un environnement de 8°C à -10°C. Une fois prêts, les morceaux seront disposés dans la vitrine. La présentation est essentielle pour donner envie aux clients.

Pour varier ses produits, le boucher peut aussi proposer des plats semi-préparés comme les paupiettes de veau, ou les tomates farcies. La relation avec les clients est importante. Le boucher les conseille dans le choix des morceaux, des quantités mais aussi sur la façon de cuisiner la viande. Pas très valorisé et régi par des horaires stricts, le métier cherche pourtant désespérément des bras !



© Fabiola - agnormark

### FORMATION

Un CAP est suffisant.

Il est cependant possible d'effectuer un bac pro Boucher-charcutier-traiteur ou un brevet professionnel Boucher.



FONDATION  
**CROISSANCE**  
RESPONSABLE  
INSTITUT DE FRANCE