

# 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.

