



Boucher(e) / Charcutier(e).



Sa mission : découper et préparer les produits, conseiller et fidéliser la clientèle, sans oublier d'assurer la présentation du rayon. Il(elle) participe à la gestion des marchandises du rayon, et applique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Tu souhaites découvrir **le métier de boucher(e) / charcutier(e)** ? Voici la fiche métier avec tes futures missions ainsi que **les compétences auxquelles tu seras formé(e)** en tant qu'alternant(e).

Découvre, en plus, les évolutions métiers possibles par la suite.

Tes futures missions en tant que boucher(e) / charcutier(e) :

Voici les différentes tâches à effectuer dans le métier :

Réaliser les produits de boucherie, de charcuterie

- Préparer et organiser son poste de travail
- Préparer et transformer les produits de boucherie, de charcuterie-traiteur
- Réaliser les mises en forme et les présentations des produits
- Conditionner les produits de boucherie, de charcuterie-traiteur en utilisant les techniques appropriées
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité relatives à la réalisation des produits

Vendre et gérer la relation client

- Accueillir le client
- Identifier le besoin du client, comprendre sa demande, découvrir ses goûts
- Renseigner, conseiller le client en lui proposant des produits adaptés à sa demande
- Promouvoir les offres commerciales
- Assurer la vente des produits
- Réaliser des devis
- Prendre les commandes clients
- Traiter les réclamations clients
- Prendre congé du client

Participer à la gestion du rayon boucherie

- Veiller à la bonne tenue marchande du rayon : approvisionnement, fraîcheur des produits, repérage et retrait des produits périmés, étiquetage,...
- Mettre en valeur les produits préparés
- Veiller au maintien des températures de conservation
- Mettre en œuvre les procédures de lutte contre la démarque

Participer à la réception des produits et des matières d'œuvre

- Participer à la réception des marchandises
- Vérifier les produits livrés (quantité et qualité), l'état de leur conditionnement, et leur traçabilité
- Identifier, le cas échéant, les non conformités et anomalies
- Appliquer les procédures de traitement des non conformités et des anomalies ; en informer la hiérarchie

Entretien du matériel, le poste et les outils de travail

- Vérifier le bon fonctionnement des appareils, l'état du matériel

- et des outils de travail
- Identifier les dysfonctionnements et les détériorations des appareils, du matériel et des outils
- Appliquer les procédures d'entretien
- Nettoyer et désinfecter, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité, le matériel, le poste et les outils de travail, le rayon et les locaux

Communiquer dans son environnement professionnel

- Communiquer avec la hiérarchie
- Échanger, dialoguer et collaborer avec l'équipe et les personnes en lien avec l'activité

Gérer les produits et les marchandises

- Manipuler et entreposer les marchandises dans les zones de stockage prévues, en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de conservation des produits
- Contribuer à la bonne tenue de la réserve, des chambres froides en s'assurant du bon entreposage des produits conformément aux règles d'hygiène alimentaire et de conservation des produits
- Suivre les stocks



Le secteur du commerce reste encore aujourd'hui un véritable vivier d'emplois.

En offrant toujours de nouvelles opportunités pour toutes et tous, quel que soit son niveau de qualification ou de diplôme.

Cette fiche métier n'est pas exhaustive, les caractéristiques du poste sont susceptibles de changer d'une entreprise et d'une branche à une autre.

Pourquoi choisir l'alternance pour devenir boucher(e) / charcutier(e) ?

Les expériences en **alternance** sont vivement conseillées. Non seulement tu feras l'acquisition d'**expériences en entreprise**, mais tu seras aussi confronté(e) aux situations professionnelles réelles :

- Apprendre la théorie à l'école, et mettre en pratique tes acquis sur le terrain
- Gagner un salaire et être plus autonome
- Voir ta maturité renforcée grâce aux différentes situations professionnelles sur le terrain

Comment accéder au métier ?



Tu peux accéder au métier de boucher(e) / charcutier(e) grâce à :

- un CAP Boucher ou un CAP Charcutier - Traiteur
- un BEP Boucher - Charcutier.
- un Bac Pro Boucher - Charcutier - Traiteur
- un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Boucher / Charcutier

Le métier est également accessible aussi sans diplôme ni expérience professionnelle particulière : tu commenceras alors en tant qu'aide-boucher(e).

Quelles sont les évolutions métiers ?

Il est courant de commencer ta carrière professionnelle en tant que boucher(e) / charcutier(e) puis d'évoluer en compétences et devenir :

- Adjoint(e) de rayon
- Manager de rayon
- Manager de boutique
- Créer et diriger ta propre boucherie / charcuterie

Ces métiers pourraient aussi t'intéresser.

Boulangier(e) / Pâtissier(e) ● Poissonnier(e) ● Employé(e) commercial(e)

Convaincu(e) par cette fiche métier de boucher(e) / charcutier(e) ?

Il est maintenant temps de créer ton profil pour trouver la formation qui te correspond et décrocher un job en alternance !

Connecte toi sur : walt-commerce.fr

