



Boucher

Ses fonctions

Un boucher participe à toutes les étapes de la chaîne boucherie, qui passe par l'achat des carcasses ou quartiers de viande au découpage et désossage, jusqu'à la conception de produits plus élaborés (morceaux farcis ou composés, plats cuisinés). L'artisan boucher travaille dans un souci de professionnalisme, car il gère lui-même ses approvisionnements. Il choisit la viande qu'il va commercialiser ; il doit donc être vigilant quant à la provenance des animaux sélectionnés.

Intermédiaire entre l'éleveur et le consommateur, c'est un conseiller indispensable pour ses clients qui peuvent par exemple, le solliciter sur les modes de cuisson les plus adaptés ou les techniques culinaires à adopter.

Un boucher doit nettoyer et désinfecter régulièrement les locaux, le matériel et les plateaux de présentation. Un débutant dans le métier ne s'occupe pas des achats, mais plutôt de la préparation de la viande et de la vente.

Les qualités requises

Une parfaite hygiène et une dextérité manuelle sont nécessaires. Une bonne connaissance de l'anatomie animale et des différentes sortes de viandes ainsi que leurs apports est requise. Une très bonne condition physique et une résistance au froid et à la station debout sont également indispensables. En termes de perspectives d'évolution, l'artisan boucher devra faire preuve d'adaptabilité car il pourra être amené à s'occuper de la gestion comme de la comptabilité de son entreprise, ou encore de ses salariés. Ainsi, il devra pouvoir gérer non seulement une équipe, mais aussi une entreprise, ce qui comprend le côté commercial. Il endossera une part de responsabilité majeure.

Son évolution

Un jeune boucher peut, au bout de quelques années d'expérience, devenir le second du patron, avec qui il travaille de manière très proche. Une collaboration qui pourra le conduire à devenir gérant de sa propre boucherie s'il le désire. Un boucher peut également évoluer dans une unité de production importante (en grande distribution ou en abattoirs, par exemple).

Il a également la possibilité de se perfectionner, en se spécialisant dans l'activité charcuterie-traiteur par exemple, par le biais d'un stage.

Sa formation

Pour devenir boucher, la voie la plus simple et la plus attractive est l'apprentissage, qui permet de concilier la réalité du terrain avec les cours théoriques et pratiques, dans un centre de formation d'apprentis. De plus, cette filière offre un réel avantage : l'apprenti est d'ores et déjà rémunéré. Le CFA, en plus de conduire à l'acquisition du CAP Boucher, peut amener à l'obtention d'un certificat technique des métiers soit en spécialité «boucherie-charcuterie-traiteur», soit en tant que préparateur(trice) vendeur(euse) option «Boucherie». Un BP (Brevet Professionnel) en 2 ans est également accessible après le CAP. Le bac pro «boucher-charcutier» se fait lui en 3 ans (il regroupe l'année de BEP) 3 ans, en apprentissage dès la fin de la 3ème.

Toutes ces formations sont accessibles partout en France. Cependant, si vous résidez sur Paris, vous serez peut-être intéressé par l'école professionnelle de la boucherie de Paris et des métiers de la viande, où vous pourrez découvrir toutes les facettes des «métiers de bouche».

Son salaire

Un jeune apprenti peut gagner jusqu'à 600 euros tout en continuant sa formation théorique, et un boucher qualifié travaillant pour un patron, peut atteindre un salaire allant du Smic à 1 600 euros par mois. Cependant, si l'artisan boucher ouvre sa propre boucherie, ce salaire peut doubler, voire tripler...