

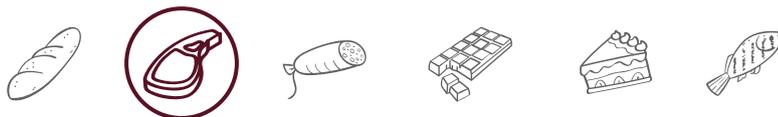


Boucher(ère)-Tripier(ère)

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

Code ROME : D1101 Boucherie



Le boucher(ère)-triper(ière) désosse, découpe, prépare et vend des viandes et produits tripiers dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Il/elle assure la mise en valeur des produits dans le point de vente et conseille le client.

En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la boucher(ère)-triper(ère) :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Prépare et transforme des viandes et produits tripiers
- Met en valeur des produits en point de vente
- Conseille les clients et vend les produits
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

Niveau 3

CAP Boucher

CTM Boucher charcutier Traiteur

Niveau 4

BP Boucher

BAC Pro Boucher Charcutier Traiteur

Niveau 5

BM Boucher-Charcutier-Traiteur

Parcours Management Unité Marchande
Boucherie

Niveau 6

LICENCE Professionnelle commerce boucher
manager

CQP Technicien Boucher

Ce métier est pour toi, si...

Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu possèdes des **CAPACITES
MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu aimes **TRAVAILLER EN
EQUIPE**

Tu as **LA FIBRE COMMERCIALE**

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de charcutier-traiteur, poissonnier-écailler, cuisinier-traiteur, cuisinier-traiteur en poissonnerie, tourier, boulanger, glacier, chocolatier, pâtissier et pâtissier-traiteur.