

BOUCHER(E)

Cet(te) expert en viande mettra tout son savoir-faire au service de ses clients pour leur proposer une viande de qualité grâce à sa capacité à choisir les morceaux de viande et à appliquer les techniques de découpes adaptées au produit. Il/Elle peut effectuer la vente de produits plus élaborés (paupiettes, farces...). Au marché, dans sa boutique ou en supermarché, ce métier peut s'exercer dans des commerces différents, et avec un contact client diversifié.

MISSIONS

- Préparer, découper la viande
- Conditionner la viande, des spécialités bouchères,
- Renseigner le client

FORMATION

- CAP boucher
- BAC Pro boucher-charcutier-traiteur

8%

de femmes

34%

des contrats sont
des CDI

0.8

candidats pour
1 offre d'emploi

LES SPÉCIFICITÉS



travail en intérieur



autonomie



travail manuel



QUALITÉS REQUISES

Disponibilité

Sens du commerce

Habilité

RÉMUNÉRATION

Salaire brut moyen : 1 543 €