



SEMAPHORE SUD ALSACE – 7 / 9 rue du Moulin – 68100 MULHOUSE
Tél : 03.89.66.33.13 – Fax : 03.89.56.49.19 – www.semaphore.asso.fr

BOUCHER – CHARCUTIER En Alsace

A noter : en Alsace les bouchers sont aussi charcutiers, spécialités locales oblige !

NATURE DU TRAVAIL

Gérer les approvisionnements

C'est généralement le patron boucher qui achète lui-même la viande qu'il va vendre. Il s'approvisionne auprès des abattoirs, des halles ou des grossistes. Sur place, il fixe son choix en marquant les bêtes ou les morceaux qui l'intéressent. Certains bouchers achètent encore les animaux sur leur lieu de production.

Un artisan de la découpe

Une fois à l'atelier de découpe (appelé laboratoire) de la boucherie, il désosse les morceaux de viande, les découpe en pièces ou en quartiers, les dénerve... à l'aide d'outils à main (couteaux, scies, couperets, hachoirs...) ou de machines à scier ou à trancher.

Valoriser le produit vendu

Commerçant de détail, le boucher est en contact direct avec le consommateur. Il lui apporte des informations sur la provenance de la viande, des conseils pour choisir un morceau, le cuisiner et le présenter dans les règles de l'art.

S'adapter aux envies du client

Le métier de boucher a évolué avec le développement de produits prêts à être consommés. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères (paupiettes, plats cuisinés, volailles farcies...) fait désormais partie du travail quotidien de cet artisan.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Un équipement adapté

Une boucherie comprend une chambre froide et plusieurs réfrigérateurs pour entreposer les morceaux de viande, une pièce pour la découpe (le laboratoire), une table appropriée, des outils (couteau, scie, hachoir, machine à trancher...), etc.

Une hygiène irréprochable

Le respect des règles sanitaires en matière de conservation et de stockage de la viande ainsi qu'une hygiène rigoureuse et quotidienne de la boucherie font partie des impératifs de la profession.

L'âme d'un négociant

Le métier comporte une forte dimension relationnelle. Pour entretenir des rapports avec les fournisseurs et avec la clientèle, au sein du magasin, mais aussi à l'extérieur, sur les marchés ou les foires...

Au service du client

Le temps de travail est lié à la taille de la boucherie. Dans une grande surface, les bouchers fonctionnent par équipe pour assurer une présence sur toute la période d'ouverture du magasin. Quand ils exercent uniquement en laboratoire, leur journée peut débuter dès 6 h.

Être à son propre compte impose une plus grande disponibilité sur la journée, les week-ends, voire les jours fériés.

VIE PROFESSIONNELLE

Des lieux d'exercice multiples

Les débutants sont les bienvenus dans tous les types de commerce. Boucheries artisanales, rayons boucherie des grandes surfaces, restauration collective en cuisine... les possibilités d'emploi sont variées. Le boucher peut aussi exercer dans des ateliers de découpe de type industriel ou dans les marchés de gros.

Assurer la relève

La profession déplore une pénurie de jeunes bouchers capables de prendre la relève. La France compte aujourd'hui 21 000 entreprises de boucherie, dont 43 % emploient entre un et trois salariés, et environ 22 % quatre salariés ou plus.

Promotion interne

Après quelques années, il est possible d'intégrer une unité de production et de devenir chef d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire, acheteur. S'installer à son compte nécessite un investissement financier important et un équipement très strict, compatible avec les normes d'hygiène.

Le salaire d'un boucher varie entre 1330 et 1830 € brut/mois, selon l'ancienneté.

COMPETENCES

Rigoureux sur la propreté

Parce qu'il manipule des denrées crues, le boucher doit toujours se montrer très exigeant sur l'hygiène et la propreté de son lieu de travail, mais aussi des divers équipements qu'il utilise.

Habile et résistant

L'adresse manuelle se révèle indispensable pour effectuer des découpages minutieux et apprendre un savoir-faire artisanal. Le travail étant essentiellement effectué debout, une certaine résistance physique est également nécessaire.

Professionnel et convivial

Un bon boucher apprécie les échanges avec une clientèle variée, la vente et le conseil. Lorsqu'il gère son propre commerce, il doit en outre posséder des compétences en gestion et en comptabilité.

Les CAP Boucher et CAP charcutier Traiteur ont laissé place au CTM Boucherie Charcuterie Traiteur. Délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le **Certificat Technique des Métiers (CTM)** est un diplôme de niveau V qui se prépare par la voie de l'apprentissage exclusivement, en CFA. Il est accessible après la classe de troisième.

Pour un public adulte, le CTM reste accessible par la validation des acquis de l'expérience (VAE), ou par la formation continue.

Source : www.onisep.fr

FORMATION INITIALE

DANS LE HAUT-RHIN

Par apprentissage

❖ **CFA Roosevelt**

18, rue de la Tour du Diable 68100 Mulhouse
Tél : 03 89 33 20 90
Fax : 03 89 36 20 91
Mail : cfa.roosevelt@estvideo.fr

CTM Boucher Charcutier Traiteur (en 3 ans)

CTM Préparateur Vendeur (Etalier) en 2 ans

option boucherie
option charcuterie traiteur

❖ **CFA Marcel Rudloff**

2 rue des Papeteries 68000 Colmar
Tel : 03 89 21 57 40
Fax : 03 89 23 99 44
Mail : cfamr-colmar@wanadoo.fr
Web : www.cfa-colmar.cm-alsace.fr

CTM Boucher Charcutier Traiteur (en 3 ans)

CTM Préparateur Vendeur (Etalier) en 2 ans

option boucherie
option charcuterie traiteur

Brevet Professionnel Boucher (en 2 ans)

Accessibles aux titulaires d'un CAP ou d'un CTM en boucherie.

DANS LE BAS-RHIN

Par apprentissage

❖ **CFA du Lycée professionnel André Siegfried**

12 rue des Dominicains 67504 Haguenau
Tel : 03 88 73 54 55
Fax : 03 88 63 82 12
Mail : ce.0671760z@ac-strasbourg.fr
Web : www.lyc-siegfried-haguenau.ac-strasbourg.fr

CAP Boucher

CTM Boucher Charcutier Traiteur

CTM Préparateur Vendeur (Etalier) en 2 ans

option boucherie

❖ **CFA - Eschau**

21, rue des Fusiliers Marins BP 30415 Eschau 67412 Illkirch Cedex
Tél. : 03 88 59 00 80
Fax : 03 88 59 00 76
Mail : cfa.eschau@cm-alsace.fr
Web : www.cfa-eschau.fr

CTM Boucher Charcutier Traiteur

CTM Préparateur Vendeur (Etalier) en 2 ans

option boucherie

option charcuterie traiteur

Brevet Professionnel Boucher (en 2 ans) niveau IV

BP Charcutier Traiteur

Accessible aux titulaires d'un diplôme de niveau V (CAP ou CTM) en boucherie charcuterie traiteur

FORMATION CONTINUE

DANS LE HAUT-RHIN

❖ **Greta Haute-Alsace (cours au CFA Roosevelt)**

3 rue Paule Verlaine 68200 Mulhouse
Tél : 03 89 43 16 17
Mail : ehgha@greta-haute-alsace.com

CAP Boucher

CTM Etalier en boucherie d'étal

CTM Etalier charcutier traiteur

Pour les candidats de niveau 3^{ème}, âgés de 16 à 26 ans en contrat de professionnalisation, les salariés et les demandeurs d'emploi.

Inscriptions à partir d'avril (formation de septembre à juin).

ADRESSES UTILES

❖ **Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (Paris)**

Tél : 01 40 53 47 50
Web : www.boucherie-france.org

❖ www.metiersdelalimentation.fr

Des fiches métiers, des infos sur l'des témoignages et des vidéos pour découvrir tous les métiers de l'alimentation.

❖ **Union des Corporations Artisanales Mulhouse Sud Alsace**

12 allée Nathan Katz 68100 MULHOUSE
Tél : 03 89 36 30 00
Fax : 03 89 36 30 02
Mail : contact@uca68.fr
Web : www.uca68.fr/fr/gourmandises

