



BOUCHER(ÈRE)

Branche :  **Boucherie charcuterie** Fiche ROME : **D1101**

Le boucher(ère)-triper(ère) 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.

Exemples d'appellations : Boucher(ère), boucher(ère) chevalin(e), boucher(ère) hippophagique...

Fiche synthétique métier boucher(ère)-tripier v 09 2021

Activités principales

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Préparation et transformation des viandes et produits tripiers dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

- Préparation de la vente itinérante : chargement et déchargement du véhicule et mise en place des produits
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Communication sur les réseaux sociaux et mise à jour du site internet

Qualités

Capacités manuelles et pratiques – Rigueur et fiabilité – Travail en équipe – Relation client – Gestion des situations relationnelles délicates

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.

Conditions d'exercice et spécificités

Le/la boucher(ère)-tripier(ère) exerce son activité au sein d'un laboratoire et/ou au sein d'un point de vente (en boutique, sur les marchés sous halles, sur les marchés de plein vent ou dans un camion itinérant).

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier ci-dessous décrit les blocs de compétences et les compétences associées, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

[Fiche détaillée métier boucher tripier V2 27.07.2023](#)

Les parcours de formation

Niveau III

[CAP Boucher - RNCP n°37535](#) →

[CTM Préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur \(CMA France\) - RNCP n°36644](#) →

Niveau IV

[BP Boucher - RNCP 37310](#) →

[BAC Pro Boucher charcutier traiteur - RNCP n° 37602](#) →

Niveau V

[BM Boucher charcutier traiteur - Option productions bouchères, Option productions charcutières et traiteurs \(CMA France\) - RCNP n°38527](#) →

[Parcours Management Unité Marchande Boucherie](#) →

CQP

[CQP Technicien boucher artisanal - Fiche RNCP n°36597](#) →