

CONTACTS :



**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE
REGION MARTINIQUE**

Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30
E-mail : cmm972@cma-martinique.com
Site : cma-martinique.com

Centre d'Aide à la Décision

Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14

Fax : 0596.71.84.45



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

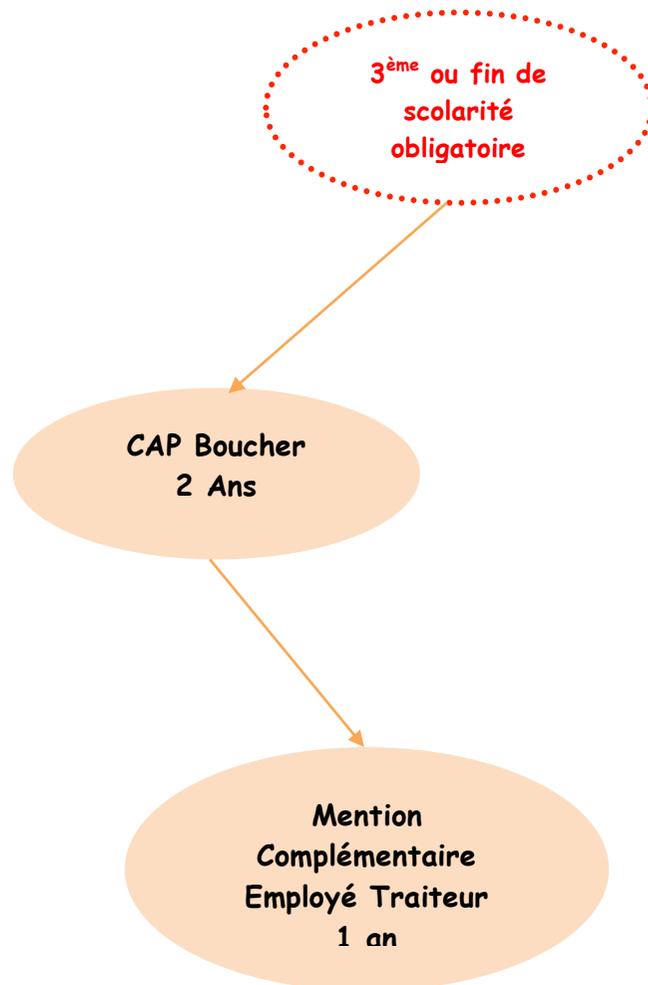
Région Martinique

Le Boucher



FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



Définition du métier :

Il réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Qualités requises :

Il doit avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale.
Il doit se montrer exigeant sur l'hygiène et la propreté, une maîtrise des techniques de conservation et de sécurité alimentaire s'avère indispensable.
L'habileté manuelle se révèle indispensable pour effectuer les actes de découpe.
Il doit avoir le goût du contact, être aimable, souriant et disponible

Entreprise d'accueil :

Une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation ou entreprise industrielle.

Conditions d'exercice du métier :

Le Boucher exerce son travail seul ou en équipe.
Le travail de préparation s'effectue en laboratoire.
Il est debout en permanence.

Diplômes :

CAP Boucher, CAP Préparateur en produits carnée, BEP Alimentation, dominante en produits carnés, Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Alimentation, Brevet Professionnel Boucher, Brevet de Maîtrise Supérieur alimentation

Perspectives d'évolution :

L'acquisition du CAP Boucher donne le titre d'ouvrier boucher.
Les formations supplémentaires permettent d'évoluer, de créer ou de reprendre une entreprise.