Date d'établissement de la fiche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Renseigné par : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date d'embauche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_   
Contrat : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temps de travail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Niveau** | **0 = Néant** | **1 = Potentiel** | **2 = Faible** | **3 = Moyen** | **4 = Intense** |

**Lieux de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| boucherie artisanale |  | supermarché |  |
| rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché |  | hypermarché |  |
| marché |  | marché de gros |  |
| quais de chargement des abattoirs |  | ferme d'élevage |  |
| atelier de découpe de viande (laboratoire) |  | zone dédiée à la plonge |  |
| véhicule réfrigéré |  | camion-boutique |  |
| chambre froide |  |  |  |

**Organisation du travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| contact avec les clients |  | très tôt le matin |  |
| coupure de travail > 3H |  | travail le week-end |  |
| fluctuation saisonnière |  | travail isolé |  |
| modes opératoires précis |  | horaires réguliers de jour |  |

**Tâches**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| choisir ses bêtes sur pieds |  | acheter les carcasses et morceaux |  |
| manipuler et travailler les denrées alimentaires |  | charger/décharger les carcasses |  |
| réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes |  | peser les quartiers |  |
| stocker la viande |  | affûter les couteaux |  |
| affiler les couteaux |  | désosser, casser les carcasses et débiter la viande |  |
| parer les morceaux de viande |  | brider la viande |  |
| hacher la viande |  | traiter les volailles et gibiers |  |
| mettre en place dans les vitrines |  | conditionner en barquette |  |
| servir les clients |  | découper la viande à la demande |  |
| peser la viande |  | encaisser |  |
| nettoyer les outils et équipements |  | nettoyer (chambre froide, magasin, laboratoire, camion) |  |
| entretenir et ranger le magasin |  | gérer les déchets (en boucherie) |  |
| gérer le stock en boucherie |  | fermer le magasin |  |
| conduire un véhicule utilitaire |  | conduire un camion-boutique |  |

**Outils et équipements**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| couteaux en boucherie |  | support pour couteaux |  |
| scies en boucherie |  | meuleuse pour affûter les couteaux |  |
| fusil pour affiler |  | tables de coupe |  |
| étal du boucher |  | hachoir électrique à viande |  |
| formeuse pour steak haché |  | atendrisseur |  |
| aplatisseur |  | crochets : esses et dents de loup |  |
| filmeuse |  | caisse |  |
| vitrine de présentation |  | vitrine réfrigérée pour la viande |  |
| étagères métalliques |  | rail d'acheminement des carcasses |  |
| camion frigorifique |  | armoire désinfectante à couteaux |  |
| armoire à UV pour stériliser |  | capteur à insectes volants |  |
| brûleur à gaz |  | évier pour vaisselle |  |
| bacs à suif et bacs à os |  | poubelle fermée, à pédale. |  |
| papier jetable |  | matériel de nettoyage du boucher |  |
| lavabo à commande non manuelle |  | nettoyeur haute pression |  |
| balance |  |  |  |

**Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| viande de boucherie |  | clientèle |  |
| eau de javel |  | produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  |

**Tenue de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| pantalon pied de poule |  | veste blanche |  |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  | coiffe |  |
| tablier |  | tablier métallique de protection |  |
| gant en mailles |  | gants anticoupure |  |
| manchette métallique |  | gants en vinyle |  |

*Fiche de poste du 26/04/2024 issue de la FMP Boucher, consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)