Boucher

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Artisan-boucher
Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers
Artisans salariés de leur entreprise
Artisans salariés de leur entreprise / Boucher
Boucher
Boucher sur les marchés
Bouchers (sauf industrie de la viande)
Bouchers (sauf industrie de la viande) / Boucher-charcutier (commerce de détail), ouvrier qualifié, non qualifié
Bouchers (sauf industrie de la viande) / Ouvrier boucher (sauf industrie de la viande), ouvrier qualifié, non qualifié
Ouvrier boucher
Bouchers (sauf industrie de la viande) / Boucher (commerce de détail), ouvrier qualifié, non qualifié

Codes

- **CITP88** : 7411
- **PCS-ESE 2003** : 210x
- **PCS-ESE 2003** : 636a
- **ROME1999** : 14211
- **ROME1999** : 14212
- **ROME1999** : 47122
- **CITP2008** : 7511

DESCRIPTIF

- Achète la viande "sur pied" à la ferme ou "en carcasse" ou "en quartiers".
- Découpe, désosse, dégraisse, dénerve, et pare la viande pour la transformer en morceaux.
- Présente la viande à la clientèle.
- Vend aux clients.
- En grande surface, le boucher n'effectue qu'une partie de ces tâches.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

- 21 000 à 22 000 entreprises artisanales.
- 8 531 boucheries, 7 601 boucheries-charcuteries, 2 959 magasins de plats à emporter, 872 marchés-éventaires en janvier 2003.
- 57 177 personnes salariées du secteur artisanal boucherie, au 1er janvier 2003.
- 2 personnes/entreprise (25 % des cas), 3 personnes/entreprise (23 % des cas).
- Age moyen de 47 ans dans les boucheries artisanales.
- Forte prédominance masculine, mais s'ouvre de plus en plus aux jeunes femmes.

- CDI prédominant.
- Pas de chômage.

Formation professionnelle :

- Par apprentissage en CFA.
- BEP alimentation, à dominante "préparateur en produits carnés".
- CAP (2 ans) : Préparateur en produits carnés, option : boucher,
  BP (2 ans) : Boucher ou boucher-charcutier.
- BM (2 ans) : Boucher.

  Associés à des mentions complémentaires (1 an) :
  - traiteur,
  - vendeur spécialisé en alimentation.

Evolution de carriere

- Ouverture d'un magasin.
- Chef d'équipe.
- Chef de rayon.
- Responsable de laboratoire.
- Acheteur.
- Chef-boucher.
- Second du patron.
- Charcutier, traiteur.
- Négoce de gros ou demi-gros.

Fiche socio démograpique issue de la **FMP Boucher** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**