

Fiche Métier : Boucher / Charcutier

Intitulé du poste : Boucher / Charcutier

Missions principales :

- **Découpe et Préparation :** Découper les viandes selon les normes de qualité et les spécificités des clients, préparer des produits (saucisses, pâtés, etc.).
- **Conseil Client :** Accueillir les clients, les conseiller sur les différents produits, les méthodes de cuisson et les recettes.
- **Gestion des Stocks :** Contrôler les approvisionnements, gérer l'inventaire et s'assurer de la fraîcheur des produits.
- **Entretien de l'Espace de Vente :** Veiller à la propreté et à l'hygiène de l'atelier et de la vitrine, respecter les normes de sécurité alimentaire.
- **Promotion des Produits :** Mettre en avant des produits spécifiques, organiser des dégustations ou des promotions.

Compétences requises :

- **Techniques de Découpe :** Maîtriser les techniques de découpe et de préparation de la viande.
- **Connaissance des Produits :** Connaître les différentes sortes de viandes et de charcuterie, ainsi que les techniques de conservation.
- **Sens du Service Client :** Être à l'écoute des besoins des clients et savoir les conseiller efficacement.
- **Respect des Normes :** Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualités Personnelles :

- Précision et minutie
- Bon relationnel
- Sens de l'organisation
- Passion pour le métier

Conditions de travail :

- **Type de contrat :** CDI, CDD, ou contrat étudiant, selon l'établissement.
- **Horaires :** Horaires flexibles, incluant des week-ends et des jours fériés.
- **Environnement :** Travail en atelier, avec des manipulations de produits frais. Exigence d'une bonne condition physique, en raison des charges à soulever et du travail debout.

Formation et expérience :

- **Niveau de formation :** Un diplôme en boucherie ou une formation professionnelle en boucherie/charcuterie est souvent requis.
- **Expérience :** Une expérience antérieure dans un poste similaire est appréciée.

Évolutions possibles :

- **Postes accessibles :** Possibilité d'évoluer vers des postes de responsable de rayon, de gérant de magasin ou d'ouvrier spécialisé (charcutier, traiteur).