

La dextérité, l'entregent et le goût du service à la clientèle sont des qualités importantes du boucher ou de la bouchère. En tant qu'ambassadeur ou ambassadrice du rayon boucherie, il ou elle prépare et expose les pièces de viande, donne des trucs de cuisson et des recettes aux clients en plus d'offrir une expérience personnalisée à la clientèle.

## Ce que vous apprendrez

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (épiceries, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé.e. Ainsi, le boucher ou la bouchère accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Couper, parer et préparer des coupes régulières de viande et de volaille pour la vente en service client ou pour approvisionner les comptoirs libre-service;
- Utiliser des hachoirs électriques et des machines à découper;
- Préparer des assortiments spéciaux de viande et de volaille pour l'étalage;
- Façonner et ficeler les viandes ainsi que les volailles et, à l'occasion, envelopper les viandes et les volailles préparées;
- Gérer les stocks, tenir le relevé des produits vendus et déterminer la quantité, la gamme et la fraîcheur des produits à présenter selon les exigences du commerce et de la clientèle;
- S'assurer que les conditions d'entreposage sont conformes;
- Superviser, s'il y a lieu, les commis de boucherie.

## Particularités

- Épiceries et magasins spécialisés;
- Horaire de travail variable (jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Lieu de travail généralement climatisé (certaines aires de travail peuvent être très froides);
- Travail à l'intérieur.

## Expériences recherchées

- Combinaison équivalente d'expériences.

## Atouts

- DEP – Boucherie de détail;
- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT).

## Aptitudes

- Avoir de l'entregent;
- Être adroit.e : le boucher ou la bouchère manipule beaucoup d'outils et ses gestes doivent être précis et attentif.ve;
- Être méticuleux.se (ex. : enlever la graisse et faire les coupes au bon endroit);
- Aimer travailler en équipe;
- Avoir une bonne forme physique (le boucher ou la bouchère doit être en mesure de soulever des poids pouvant aller jusqu'à 25 kilos et travailler debout).

## Intérêts

- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir son travail;
- Aimer le travail manuel.

## Perspectives de carrière

- Assistant.e gérant.e de la boucherie;
- Gérant.e de la boucherie;
- Propriétaire d'une boucherie.

*Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :*

