

### Un métier qui a la côte



- **4 000 emplois en Midi-Pyrénées aujourd'hui**
- **+ 11 % d'ici 2017**  
(soit 400 emplois supplémentaires)

### Le métier

Le boucher découpe, prépare les viandes et spécialités bouchères selon des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il peut être amené à vendre les produits de boucherie. Il peut gérer une boucherie. Selon son lieu d'exercice, il travaille en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable de rayon et différents services notamment livraisons, services vétérinaires, services d'hygiène.

### Les compétences et qualités requises

Il doit connaître la typologie des pièces de viande, les techniques de désossage, de découpe, d'embossage et de parage des viandes...

Parce qu'il manipule des denrées crues, le boucher doit toujours se montrer très exigeant sur l'hygiène et la propreté de son lieu de travail, mais aussi des divers équipements qu'il utilise.

Il a le sens du contact et est en mesure de guider les choix des clients selon leur préférence.

### Les conditions de travail

Il exerce au sein des boucheries, boucheries-charcuteries, rayons boucherie de grandes et moyennes surfaces, sur les marchés. Il est soit salarié soit installé à son compte.

Son activité peut s'exercer les week-ends. Elle s'effectue en laboratoire, en magasin et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée. Le port d'équipement de protection (tablier, chaussures de sécurité...) peut être requis.

### Les perspectives d'évolution

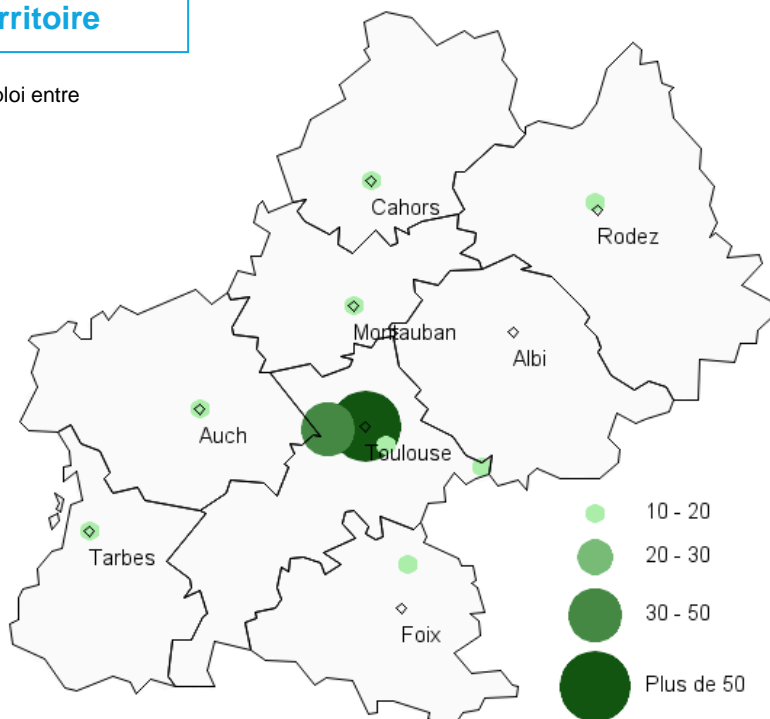
Après quelques années, le boucher peut devenir chef d'équipe ou chef de rayon, responsable de laboratoire ou acheteur.

### Le salaire en Midi-Pyrénées

- 2 030 euros bruts mensuels en moyenne (pour un temps complet)
- 1 430 euros en début de carrière

### Les offres d'emploi sur le territoire

Nombre d'offres d'emploi déposées à Pôle emploi entre le 1<sup>er</sup> trimestre 2011 et le 1<sup>er</sup> trimestre 2012



### Quelques formations en Midi-Pyrénées

Formations initiales	Formations continues
CAP Boucher* Bac pro Boucher charcutier traiteur* BP Boucher*	CQP Technicien Boucher
* formations accessibles en apprentissage	Certaines formations peuvent être financées pour les demandeurs d'emploi par la Région ou Pôle emploi.

L'ensemble de ces diplômes est accessible par la Validation des acquis de l'expérience (VAE).

#### Pour en savoir plus :

[www.metiersdelalimentation.fr](http://www.metiersdelalimentation.fr)  
[www.jedeviensboucher.com](http://www.jedeviensboucher.com)

Sources :  
 Chiffres emploi : CarifOref Midi-Pyrénées, outil de projection d'emploi 2012 ; Descriptifs métiers : CarifOref Midi-Pyrénées (mpfm), Onisep, Pôle emploi ; Salaires : Insee Dads 2009, Onisep ; Marché de l'emploi : Direccte Midi-Pyrénées (du 1<sup>er</sup> trim. 2011 au 1<sup>er</sup> trim. 2012) ; Formations : CarifOref Midi-Pyrénées.  
 Novembre 2012. Crédits photos : Fotolia

Retrouvez les métiers et les formations sur

Midi - Pyrénées  
**Formations  
 Métiers**  
[www.mpfm.fr](http://www.mpfm.fr)