



BOUCHER/ÈRE



LES ENTREPRISES
DU COMMERCE ET
DE LA DISTRIBUTION

BOUCHER/ÈRE

Véritable spécialiste de la viande, le boucher a des activités variées. Il découpe la viande et la prépare pour la mettre en rayon. Il anime son stand, veille à son approvisionnement et conseille les clients (cuisson, recettes, accompagnements...).

QUALITÉS REQUISES

- Habileté manuelle, rigueur
- Connaissance et passion du produit
- Sens du commerce, relation client

CAP
à
Bac pro



www.fcd.fr

FORMATIONS

- CAP Boucher
- Brevet professionnel (BP) Boucher
- Bac pro Boucher-Charcutier-Traiteur
- Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Boucher

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Adjoint(e)/Chef d'équipe ou de rayon
- Formateur/trice métier
- Création ou reprise d'entreprise, direction de magasin...