

CHAMP D'ACTIVITÉ

1.1. DÉFINITION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) *boucher* assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

1.2. CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.2.1. Emplois concernés :

- boucher préparateur qualifié,
- ouvrier professionnel qualifié boucher,
- ouvrier professionnel de fabrication.

1.2.2. Types d'entreprises

- Dans le secteur artisanal :
 - boucherie,
 - boucherie hippophagique,
 - boucherie triperie volailles,
 - boucherie charcuterie traiteur,
- Dans la grande distribution :
 - rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces (GMS),
- Dans les ateliers de transformation (grossistes),
- Dans l'agroalimentaire (industries de la viande),
- Dans certaines collectivités (cuisines centrales...).

Selon le type d'entreprise, le titulaire du CAP est placé sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou d'un responsable de rayon.

1.3. ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DU MÉTIER

L'environnement technique du métier concerne :

- la capacité à vérifier et à suivre la traçabilité des produits,
- la capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades,
- la connaissance des techniques de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères,
- l'utilisation appropriée des matériels et outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les consignes de travail de l'ouvrier boucher peuvent l'amener à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement professionnel et commercial dans lequel il exerce son activité, exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en boucherie sont :

- réception/stockage,
- transformation,
- entretien/sécurité,
- contrôle qualité et traçabilité
- commercialisation.

Tableau de détail des activités

Fonction I - Réception, stockage, approvisionnement
Tâches • Tâche 1 : réception et vérification des produits livrés • Tâche 2 : lecture et enregistrement de la traçabilité • Tâche 3 : détection des anomalies qualitatives et quantitatives • Tâche 4 : entreposage (conditions, rangement, rotations) • Tâche 5 : suivi des stocks et participation éventuelle à la prise de commande
Conditions d'exercice
Moyens et ressources • Bons de commande • Bons de livraison ou factures • Cahier des charges • Matériels de contrôle • Livre d'entrées matières (traçabilité) • Chambres froides • Consignes • Outil informatique
Autonomie, responsabilité • Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail
Résultats attendus
• Adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré • Respect du cahier des charges • Rangement, stockage, rotation des produits • Compte rendu des anomalies à la hiérarchie • Lecture, enregistrement, vérification de la traçabilité • Application des règles d'hygiène et de sécurité

Tableau de détail des activités

Fonction II - Transformation
Tâches • Tâche 1 : organisation de son poste de travail • Tâche 2 : préparation des viandes : • coupe, désossage, • séparation, parage, épluchage, • tranchage, ficelage, • Tâche 3 : habillage d'une volaille, préparation des produits tripiers
Conditions d'exercice
Moyens et ressources • Équipement, matériel, outillage et tenue professionnelle adaptés et réglementaires • Viandes, autres matières d'œuvre et produits d'addition • Guides professionnels, guide des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité et fiches techniques (modes opératoires) • Outil informatique
Autonomie, responsabilité • Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail
Résultats attendus
• Préparation de la viande et produits tripiers conformément à la réglementation et aux usages de la profession • Obtention d'un produit fini avec en permanence une utilisation rationnelle de la matière première.

Tableau de détail des activités

Fonction
III - Entretien et sécurité
Tâches • Tâche 1 : nettoyage et désinfection des locaux, des équipements, des matériels et outillage • Tâche 2 : contrôle du bon fonctionnement des appareils et des dispositifs de sécurité • Tâche 3 : application des règles de sécurité du personnel liées à certaines tâches
Conditions d'exercice
Moyens et ressources • Équipement, matériel, outillage et tenue professionnelle adaptés et réglementaires • Protocole et plan d'entretien • Matériels d'entretien et produits adaptés • Outil informatique
Autonomie, responsabilité • Autonomie et responsabilité dans le respect du guide de bonne pratique d'hygiène
Résultats attendus
• Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Vérification permanente du bon fonctionnement du matériel • Communication au responsable des anomalies constatées

Tableau de détail des activités

Fonction
IV - Contrôle qualité et traçabilité
Tâches • Tâche 1 : contrôle permanent de la traçabilité • Tâche 2 : contrôle de la qualité des viandes de la réception à la commercialisation
Conditions d'exercice
Moyens et ressources • Bons de livraison • Documents de traçabilité • Consignes, cahier des charges des viandes et produits • Équipement et matériel • Outil informatique
Autonomie, responsabilité • Autonomie et responsabilité sous le contrôle d'une personne qualifiée
Résultats attendus
• Viande conforme à la commercialisation • Respect de la réglementation en vigueur • Exactitude de la traçabilité

Tableau de détail des activités

Fonction V - Commercialisation
Tâches • Tâche 1 : mise en valeur des viandes et produits préparés : présentation marchande, décoration, étiquetage • Tâche 2 : accueil du client, argumentation et conseil à la clientèle • Tâche 3 : participation à la vente
Conditions d'exercice
Moyens et ressources • Équipement, matériel, outillage et tenue professionnelle adaptés et réglementaires • Viandes et produits préparés • Guides professionnels, guide des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité • Outil informatique
Autonomie, responsabilité • Autonomie et responsabilité sous le contrôle d'une personne qualifiée
Résultats attendus
• Accueil courtois • Pertinence du conseil à la clientèle • Livraison au client d'un produit fini conforme à ses attentes • Maintien d'un objectif de rentabilité