



BOUCHER

ROME : D1101-H2101

1. FORMATION - QUALIFICATION

Cet emploi est accessible à partir d'un diplôme de niveau 3.

Une spécialisation en CAP préparateur de produits carnés est également possible pour devenir désosseur.

2. ACTIVITE

Répondre par OUI / NON

Activités principales	Je suis capable de le faire
Réceptionner les carcasses, contrôler les produits	
Découper les carcasses, les pièces de viande et les préparer	
Détailler, trancher ou hacher des pièces de viande et réaliser des rôtis, paupiettes, saucisses, merguez...	
Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères et les disposer en vitrine	
Prendre la commande du client et le renseigner sur la provenance des produits et le mode de cuisson	
Nettoyer, maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	

3. CONTRAINTES

Répondre par OUI / NON

Contraintes	Je suis capable de le faire
Station debout prolongée	
Port de charges lourde	
Exposition au froid	
Posture penchée en avant	
Bras en élévation	
Efforts intenses et répétés des membres supérieurs	
Travail pouvant s'exercer en fin de semaine	
Amplitude horaire importante avec pics d'activité	
Travail en autonomie	