



BOUCHER/BOUCHÈRE



hOrizons
commerce

Boucher/Bouchère

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...).



BAC + 3
À
BAC + 5

FORMATIONS

- CAP Boucher/Bouchère
- Brevet professionnel (BP) Boucher/Bouchère
- Bac pro Boucher-Charcutier-Traiteur
- Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Boucher/Bouchère
- CS - Certificat de spécialisation vente en boucherie



QUALITÉS REQUISES

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

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Adjoint/Adjointe ou chef d'équipe ou de rayon
- Formateur/Formatrice métier
- Création ou reprise d'entreprise, direction de magasin...



SCANNEZ ICI
pour voir la fiche
complète

**100 métiers
à découvrir
dans le commerce
et la distribution !**



**Retrouvez
des offres d'emploi
sur horizons-commerce.fr**

Et aussi des témoignages,
des vidéos, des jeux, des quiz...