



# 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

## PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

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

## QUALITÉS REQUISES

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



**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](https://horizons-commerce.fr)**

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